



Produktinformation

Biergarten-Feeling für Zuhause: MEGGLE präsentiert pünktlich zum Saisonstart das Laugen Baguette mit Salzbutter

Wasserburg, 27. März 2019 – Mit dem Laugen Baguette Salzbutter beweist der Butter-Spezialist aus Wasserburg pünktlich zum Start der Biergarten-Saison, dass ihm nicht nur Tradition, sondern auch gemeinsamer Genuss am Herzen liegt. Denn das Laugen Baguette im neuen Biergarten Design von MEGGLE kommt nach wenigen Minuten im Backofen knusprig-frisch auf den Tisch und macht jede Mahlzeit zu einem geselligen Erlebnis.

Der pure Geschmack gesalzener Butter hebt besonders den typischen, aromatischen Laugengeschmack hervor. MEGGLE ist eine stimmige Komposition gelungen, die wirklich zu jedem Anlass serviert werden kann. Das neue Laugen Baguette Salzbutter, das mit seiner blau-weißen Verpackung mit „Herzerl“ sofort Lust auf gemütlich-gesellige Stunden weckt, leitet geschmackvoll

die Biergartenzeit ein. Denn ob zur herzhaften Brotzeit, zur entspannten Grillparty oder zum gemeinschaftlichen zünftigen



Frühstück – das Baguette wird bei jeder Gelegenheit zum genüsslichen Mittelpunkt. Und mit seiner puren Rezeptur eignet es sich auch hervorragend zum Belegen nach Herzenslust. Das liegt nicht zuletzt daran, dass MEGGLE wie immer ausschließlich auf die Kraft natürlicher Zutaten setzt und auf künstliche Zusatzstoffe gänzlich verzichtet. Dadurch ist eine neue Sorte Salzbutter entstanden, die durch ihren puren und unverfälschten Geschmack besticht.



Wie die sieben anderen gekühlten und gefüllten MEGGLE Baguette-Spezialitäten ist auch das Laugen Baguette Salzbutter nach nur acht bis zehn Minuten im Backofen knusprig braunglänzend gebacken und kann herrlich warm wie frisch aus der Backstube aufgetischt werden. Und damit ist es ganz egal, wann und wie das neue Laugen Baguette Salzbutter von MEGGLE zum Einsatz kommt, zum Beispiel draußen beim Gartenfest oder Picknick, aber auch zu Hause als Mahlzeit für zwischendurch oder beim ausgiebigen Brunch – es wird in jedem Fall ein kulinarisches Schmankerl.

Über MEGGLE

Das Erfolgsrezept von MEGGLE lautet seit über 130 Jahren: Tradition, Qualität und ständige Innovationen. Als kleine Käserei wurde das Unternehmen von Josef Anton MEGGLE I. bei Wasserburg in der Nähe von München gegründet und zählt heute zu den renommiertesten Herstellern von Milcherzeugnissen in Europa. Die Markenprodukte werden auch in Nord- und Südamerika und im asiatischen Raum vertrieben. Mit ca. 2.500 Mitarbeitern, darunter ca. 1.000 in Wasserburg, produziert die MEGGLE-Gruppe qualitativ hochwertige Milch-, Käse-, Sahne und Joghurtprodukte sowie Butter, Butterspezialitäten und gefüllte Baguettes für End- und Großverbraucher. Darüber hinaus werden Milchtrockenprodukte als Spezialerzeugnisse für die internationale Pharma- und Lebensmittelindustrie hergestellt. Stets dem Fortschritt verpflichtet, konnte MEGGLE 2017 einen Umsatz von einer Milliarde Euro erwirtschaften. Trotz des internationalen Erfolgs zählt die Heimat: Der Hauptfirmensitz von MEGGLE befindet sich nach wie vor im oberbayerischen Wasserburg am Inn.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.meggle.de sowie www.facebook.com/meggle.de

Kontakt:

Saint Elmo`s München GmbH & Co. KG

Kathrin Fichter

Kaulbachstr. 4

80539 München

Tel: +49 (0) 89 59 99 58 47

Fax: +49 (0) 89 59 99 58 88

Email: meggle-pr@saint-elmos.com