



## Produktinformation

### **Zwei Schmankerl zum Oktoberfest: MEGGLE präsentiert das Laugen Baguette Kräuterbutter und das neue Laugen Baguette Salzbutter im Wiesn-Look**

*Wasserburg, Juli 2018* – Das Oktoberfest rückt näher, und damit steigt die Vorfreude auf das bayerische Treiben mit Gemütlichkeitsfaktor. Mit MEGGLE wird die Freude jetzt noch größer. Der Spezialist für Butterzubereitungen lanciert zur Wiesn die Special Edition „I mog di“ mit Herzerl – ein köstliches Laugen Baguette wahlweise gefüllt mit saftiger Kräuterbutter oder ganz neu mit Salzbutter.

Das Oktoberfest in München steht weltweit für geselliges Miteinander und gemeinsames Genießen. Wer es lieber etwas beschaulicher mag, der trifft sich abseits des Trubels zu einem entspannten Abend mit Freunden. Damit man aber auch dann nicht auf das einzigartige Wiesn-Feeling verzichten muss, hat MEGGLE sich etwas Besonderes einfallen lassen: Ab Ende August gibt es das beliebte „Laugen Baguette Kräuterbutter“ und das neue „Laugen Baguette Salzbutter“ im zünftigen Oktoberfest-Design. Beide überzeugen mit ihrem köstlichen Buttergeschmack und dem herrlich knusprigen, braunglänzenden Laugenmantel.

Die neue Füllung „Salzbutter“ ist besonders pur im Geschmack und hebt damit den typischen Laugengeschmack stark heraus. Durch das emotional aufgeladene Design mit dem „I mog di“-Herzerl fallen die beiden Baguettes im Kühlregal sofort ins Auge. Und ob man diese Schmankerl seinen Gästen anbietet, sie als Mitbringsel lieben Freunden überreicht oder einfach selbst Zuhause bei einer deftigen Brotzeit genießt – die beiden Neuheiten sind durch ihren typisch-puren Laugengeschmack mit Kräuter- oder Salzbutter eine Bereicherung für jeden Brotzeitisch.



### **Baguettes von MEGGLE – beständig natürlich**

Die beiden saftig gefüllten Baguette-Varianten sind ausschließlich aus natürlichen



Zutaten hergestellt. MEGGLE verzichtet wie bei all seinen Baguettes auf jegliche Geschmacksverstärker. Die Köstlichkeiten sind nach sieben bis neun Minuten Backzeit fertig und können duftend heiß serviert werden – für die ganz persönliche Portion Oktoberfest-Genuss zuhause.

### **Ofenfrische Spezialitäten vielfältig gefüllt**

Angefangen hat das knusprige MEGGLE-Vergnügen mit dem Klassiker Baguette Kräuterbutter, das 1995 auf den Markt kam. Inzwischen gibt es weitere Sorten wie das Baguette Knoblauchbutter, das Baguette Frühlingskräuter, das Rustikal-Baguette mit Kräuterbutter in einem körnig-dunklem Teig, das Steinofen Ciabatta mit Mediterraner Tomaten-Füllung und das Laugen Baguette Kräuterbutter. Letzteres bringt zusammen mit dem neuen Laugen Baguette Salzbuter Laugen-Fans zum Oktoberfest ganz auf ihre Kosten. Die Baguettes im Wiesn-Look sind ab Ende August bis Ende Oktober 2018 erhältlich.

### **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](http://www.meggle.de) sowie [www.facebook.com/meggle.de](https://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](mailto:meggle-pr@saint-elmos.com)