



PRESSEMITTEILUNG

Neu von MEGGLE für den Foodservice

Allrounder für die Profiküche: TK-Laugenstangen mit Salzbutter und Butterschmalz im 2,5-kg-Rundeimer

Wasserburg am Inn, den 24.03.2021 - MEGGLE erweitert ab April sein Foodservice-Sortiment um zwei erfolgreiche Produkte. Die beliebten MEGGLE Laugenstangen aus der Tiefkühltheke sind perfekt geeignet zum Belegen oder sie pur zu genießen – und nun ganzjährig für den Foodservice als 4x80g Packung tiefgekühlt erhältlich. Bester Buttergeschmack in MEGGLE Qualität, extra hoch erhitzbar und kein Spritzen: Das alles bietet das MEGGLE Butterschmalz, das es nun für den Foodservice im 2,5-kg-Rundeimer gibt.

Der MEGGLE Foodservice hat sich als leistungsstarker Partner im Bereich Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien, Kiosk und Catering etabliert. Als Pionier im Portionsbutter-Bereich und als Marktführer bei Butterspezialitäten verfügt die Marke über langjährige Erfahrung und hohe Kompetenz. MEGGLE Rezepturen heben sich von anderen ab, bringen die hohe Qualität aus dem Einzelhandel in die Gastronomie und wecken die Begeisterung ihrer Gäste.

Knusprige Alleskönner

Laugenstangen erfreuen sich großer Beliebtheit, egal ob morgens, mittags oder abends. MEGGLE Laugenstangen überzeugen mit würzig-knusprigem Laugenteig, schrägen Anschnitten und einer sichtbaren Salzbutter-Füllung – und sind nun ganzjährig für den Foodservice erhältlich. Sie bereichern das Frühstücksbuffet und eignen sich auch perfekt als köstliche Beilage zu Suppen und Salaten. Das knusprige Gebäck bietet außerdem zahlreiche weitere kreative Zubereitungsmöglichkeiten. Aufgeschnitten und mit frischen Kräutern bestreut, aber auch mit deftigem Aufschnitt belegt oder süßem Aufstrich verfeinert, sind die Laugenstangen von MEGGLE ideal beim Bankett oder auf dem Finger-Food-Buffer. Der trendige TK-Snack-Artikel lädt zudem zur Ausgestaltung von beliebten Themenwochen rund um die bayrische Lebensart ein. MEGGLE TK-Laugenstangen lassen sich im praktischen 4x80g-Paket perfekt lagern. Die Stangen sind dazu äußerst convenient, da sie sich bedarfsgerecht einzeln entnehmen und jederzeit in nur 11 Minuten frisch aufbacken lassen. Wie bei MEGGLE üblich, kommen auch die Laugenstangen mit Salzbutter ganz ohne Geschmacksverstärker und Zusatz von Aromen aus.

Heißer Helfer für die Profiküche

Das Allround-Genie Butterschmalz kennt und schätzt man schon seit Langem als universell einsetzbares Fett in der Gastronomie, Systemverpflegung, Hotellerie und beim Catering. Es ist ideal zum Braten,

Backen, Kochen und Frittieren. MEGGLE Butterschmalz im praktischen Rundeimer mit Henkel bringt den feinen Geschmack bester Butter voll zur Geltung. Es lässt sich hoch erhitzen und spritzt nicht. Im Verbrauch ist Butterschmalz um 20 Prozent ergiebiger als herkömmliche Butter und Margarine. Weitere Pluspunkte sind die lange Haltbarkeit und das leichte Handling.

Steckbrief: MEGGLE Laugenstangen mit Salzbutter

Produkt:	MEGGLE Laugenstangen mit Salzbutter
Kartoninhalt:	4 x 80 g
Key Facts:	<ul style="list-style-type: none"> • Convenient, da einzeln zu entnehmen • In nur 11 Minuten frisch aufgebacken • Ganz ohne Geschmacksverstärker und Aromen • Vielseitige Verwendungsanlässe

Bildmaterial



Bildunterschrift: MEGGLE Laugenstangen mit Salzbutter

Dateiname:

PM_MEGGLE_Laugenstangen_mit_Salzbutter_300dpi.jpg (866 KB)

Quellenangabe Foto: MEGGLE, Februar 2021

Nutzung: Bis auf Widerruf zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen MEGGLE zu verwenden.

Steckbrief: MEGGLE Butterschmalz im Rundeimer, 2,5 kg

Produkt:	MEGGLE Butterschmalz im Rundeimer, 2,5 kg
Kartoninhalt:	2,5 kg
Key Facts:	<ul style="list-style-type: none"> • Bester Buttergeschmack • Extra hoch erhitzbar • Kein Spritzen • Eimer mit Henkel für leichtes Handling

Bildmaterial



Bildunterschrift: MEGGLE Butterschmalz im Rundeimer, 2,5 kg
Dateiname: PM_MEGGLE_Butterschmalz_Rundeimer_300dpi.jpg
(322 KB)

Quellenangabe Foto: MEGGLE, Februar 2021

Nutzung: Bis auf Widerruf zur Illustration der redaktionellen
Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu
Marke, Produkten und dem Unternehmen MEGGLE zu verwenden.

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 2019 einen Umsatz von über 900 Millionen 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 und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

MEGGLE GmbH & Co. KG, Megglestraße 6-12, 83512 Wasserburg am Inn

Monika Lohmaier, Telefon +49 80 71 73 - 460, E-Mail: monika.lohmaier@meggle.com