



PRESSEINFORMATION

Neu, fein und klein: Seiden-Knödelinos von Burgis

Knödelspezialist Burgis erweitert Knödelino Range um Neuprodukt

Neumarkt, 30. Juli 2019 – Kleine Knödel für ein rundes Umsatzplus in der Frische: Die neuen Seiden-Knödelinos von Burgis schmecken mit ihrer zarten Struktur der ganzen Familie. Ab September ist das Neuprodukt des bayerischen Knödelspezialisten als Erweiterung der beliebten Knödelino Produktlinie lieferbar. Für viel Aufmerksamkeit am POS sorgt die Verpackung im emotionalen Burgis Design mit großem Sichtfenster und einer Füllmenge von 375 g. Die neuen Seiden-Knödelinos wurden mit dem Gütesiegel „Geprüfte Qualität – Bayern“ ausgezeichnet, sind vegan und glutenfrei. Die schnelle und einfache Zubereitung, z.B. in der Pfanne oder im Topf, entspricht dem heutigen Wunsch der Konsumenten.

Sie sind klein, rund und richtig köstlich: Die neuen Seiden-Knödelinos von Burgis passen mit ihrer glatten Struktur zu feinen Soßengerichten genauso gut wie zu schnellen Pfannengerichten mit viel Gemüse. Die kleinen Knödel sind aus gekochten Kartoffeln hergestellt und ermöglichen durch einfaches Portionieren eine bedarfsgerechte Entnahme. Dies kommt besonders Personenkreisen, welche kleinere Portionen zu sich nehmen, wie z.B. Senioren und Kindern, zugute. Für letztere ist das Verpackungsdesign dementsprechend auffällig und enthält einen lustigen Zauberspruch für die optimale Zubereitung. Wie für den bayerischen Knödelspezialisten Burgis typisch, so ist auch das Neuprodukt mit „Geprüfte Qualität – Bayern“ ausgezeichnet. Die kleinen Knödel sind vegan, glutenfrei und ab September 2019 in der 375-g-Packung (UVP 1,79 Euro) lieferbar. Mit den neuen Seiden-Knödelinos bedient das Familienunternehmen den wachsenden Markt für Seidenknödel optimal. Mit einem aufmerksamkeitsstarken Auftritt sowohl in den



Printmedien als auch Online, sowie kreativer Markenkommunikation in den Social Media sorgt Burgis für frische Kaufimpulse.

Bildunterschrift: Neu: Burgis Seiden-Knödelinos (Fotos: Burgis GmbH)

Steckbrief Seiden-Knödelinos

Hersteller:	Burgis GmbH Kartoffelweg 1 92318 Neumarkt www.burgis.de
Gebindegröße:	375 g (5 x 375 g pro VE)
Key Facts:	<ul style="list-style-type: none">• Vegan• Glutenfrei• Ohne Zusatz von Farbstoffen, lt. Gesetz• Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, lt. Handelsbrauch• Ausgezeichnet mit dem Qualitätssiegel „Geprüfte Qualität – Bayern“• Einfache und schnelle Zubereitung
UVP:	1,79 Euro

Knödelspezialist Burgis

Das Familienunternehmen Burgis steht für Knödelspezialitäten aus regionalen Rohstoffen. Seit über 80 Jahren produziert die Familie der heutigen Geschäftsleitung, Christina Dietmayr und ihr Cousin Timo Burger, Lebensmittel. In den Sechzigerjahren produzierte ihre Großmutter den ersten „halb fertigen“ Kloßteig. Ihr damals innovativer Gedanke, rohen Kloßteig herzustellen, der im Haushalt



durch gekochte Kartoffeln ergänzt wird, führte zum Ursprungsprodukt von Burgis, dem „rohen Kloßteig“ in der blauen Rolle. Eine Erfindung, die für die Zubereitung des sonntäglichen Familienessens eine große Erleichterung bedeutete. Bis heute zeichnet Burgis diese Innovationskraft aus. Benno Weiß und Heinrich Burger brachten den ersten kochfertigen Kloßteig auf den Markt, bauten das Geschäft in Neumarkt i.d.OPf. weiter aus und übergaben das Unternehmen 2010 an die nächste Generation. Seit dieser Zeit wurde die Marke Burgis sukzessive aufgebaut: Ehrliche Knödelprodukten aus regionalen Rohstoffen! Derzeit beschäftigen Christina Dietmayr und Timo Burger mehr als 130 Angestellte – darunter viele langjährige Fachkräfte. Als Hauptrohstoff für viele Burgis-Produkte wie beispielsweise den klassischen Kloßteig spielt die Kartoffel eine wichtige Rolle im Unternehmen und dem unternehmerischen Handeln. Zwei regionale Erzeugergemeinschaften mit insgesamt über 70 Landwirten stellen sicher, dass alle Burgis-Produkte durchgängig mit „Geprüfte Qualität – Bayern“ ausgezeichnet werden. Handverlesene, beste Bauernkartoffeln, fachgerechte Lagerung und schonende Verarbeitung garantieren den unvergleichbaren kartoffeligen Geschmack der Burgis-Kartoffelprodukte. Damit und mit Klassikern der bayerischen Knödelküche kommt Burgis dem wachsenden Wunsch der Verbraucher und Gastronomen nach authentischen Qualitätsprodukten aus der Region nach. Ständige Innovationen wie der Bio-Kartoffelknödel und die Knödelinos in der zeitgemäßen Frischepackung geben Impulse am wachsenden Convenience-Markt. Kompetente Fachberater stehen in direktem Kontakt zu zufriedenen Burgis-Kunden im Handel und in der Gastronomie, um stets die aktuellsten Anforderungen auf dem Markt in Erfahrung zu bringen und Kunden nicht nur Produkte, sondern auch Lösungen für deren Aufgabenstellungen zu präsentieren. Im Werk in Neumarkt wird eine Vielzahl von Knödelspezialitäten hergestellt – frisch wie selbst gemacht.

Weitere Informationen zu den innovativen Knödelspezialitäten von Burgis finden Sie unter www.burgis.de.



Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur

Verena Franke

Sendlinger Straße 31

80331 München

Telefon: 089.23 23 63 46

Fax: 089.23 23 63 51

E-Mail: franke@kommunikationpur.com