



## **PRESSEINFORMATION**

### **Neu bei der BIOFACH 2020: Burgis Knödelliebe in Bio-Qualität**

**Knödelspezialist Burgis stellt zwei Bio-zertifizierte Neuheiten im Bereich geformte Knödel vor**

**Neumarkt, 18. Dezember 2019 – Im Februar 2020 trifft sich der Biohandel bereits zum 30. Mal zur BIOFACH im Messezentrum Nürnberg. Mit von der Partie ist der bayerische Knödelspezialist Burgis aus Neumarkt i. d. OPf. Auf der Weltleitmesse für Biolebensmittel präsentiert das Familienunternehmen in Halle 6 am Stand 351G zwei Produktneuheiten in Bio-Qualität für den LEH: tiefgekühlte Bio-Kartoffelknödel und Bio-Knödelinos.**

Vom 12. - 15. Februar 2020 gibt der Knödelspezialist Burgis aus Bayern beim Gemeinschaftsstand alp Bayern sein Debüt. „Wir sehen die BIOFACH als bedeutende Leitmesse der internationalen ökologischen Lebensmittelwirtschaft und erwarten vielversprechende Kontakte aus Branche und Handel“, sagt Timo Burger, Geschäftsführung Burgis, im Vorfeld der Messe. „Natürlich ist die Messe auch ein wichtiges Trendbarometer. Umso mehr freuen wir uns, ein Teil davon zu sein und gleich zwei neue Produkte für den LEH in Bio-Qualität vorstellen zu können. Bei beiden Produkten handelt es sich um bereits vorgeformte TK-Knödel. Sie sind in der Zubereitung unkompliziert, gelingsicher und schmecken sowohl als Hauptspeise wie auch als Beilage“, so Burger weiter. Für die Bio-Kartoffelknödel und Bio-Knödelinos werden ausschließlich Kartoffeln aus bayerischem biologischem Anbau verwendet, die mit dem bayerischen Bio-Siegel sowie dem Bioland- und dem EU-Bio-Siegel ausgezeichnet sind. Die beiden Produktneuheiten sind ab Herbst 2020 erhältlich. Die Einführung wird mit aufmerksamkeitsstarken Online- und Social Media-Aktionen begleitet. Fachbesucher, die sich selbst ein erstes Bild von den neuen Knödelspezialitäten in Bio-Qualität machen wollen, können dies am Stand von Burgis am bayerischen Gemeinschaftsstand alp Bayern, Halle 6, Stand 351G, tun. Vor Ort werden Fachbetreuer von Burgis ausgiebig Fragen beantworten und den einen oder anderen Profi-Tipp verraten.

**Bildunterschrift:** Neu: Burgis TK Bio-Knödelinos®

Neu: Burgis TK Bio-Kartoffelknödel

(Fotos: © Burgis GmbH)



## **Knödelspezialist Burgis**

### **Das Erfolgsgeheimnis: Viel Knödel. Liebe und ehrliche Rohstoffe**

Heimatverbunden und umtriebig – diese zwei Schlagwörter beschreiben das bayerische Familienunternehmen Burgis aus Neumarkt in der Oberpfalz perfekt. Das Unternehmen mit über 130 Mitarbeitern stellt Knödelvarianten und Kloßteig für Einzelhandel und Gastronomie her. Besonders großes Augenmerk legt der Knödelspezialist dabei auf die gezielte Auswahl der regionalen Rohstoffe, so tragen alle verwendeten Kartoffeln das Siegel „Geprüfte Qualität – Bayern“. Um die hohe Qualität der Produkte dauerhaft zu gewährleisten, pflegt der Innovationsführer für Knödelspezialitäten schon seit zwei Jahrzehnten eine enge Partnerschaft mit zwei regionalen Erzeugergemeinschaften mit insgesamt über 70 Landwirten. Burgis Knödel zählen zu den beliebtesten Schmankerln auf dem größten Volksfest der Welt, dem Münchner Oktoberfest.

**Weitere Informationen zu den innovativen Knödelspezialitäten von Burgis finden Sie unter [www.burgis.de](http://www.burgis.de).**

---

#### **Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur

Christina Krumpoch

Sendlinger Straße 31

80331 München

Telefon: 089.23 23 63 46

Fax: 089.23 23 63 51

E-Mail: [krumpoch@kommunikationpur.com](mailto:krumpoch@kommunikationpur.com)