



PRESSEINFORMATION

Anuga 2019: Bei Burgis geht's mit drei Neuprodukten rund

Knödelspezialist Burgis präsentiert Neuheiten im Bereich geformte Knödel

Neumarkt, 06. August 2019 – Wenn sich die Anuga in diesem Jahr zum 100. Mal jährt, steht der Knödelspezialist Burgis aus Neumarkt i.d.OPf. mit seinen Produkten schon bereit. Auf der Weltleitmesse der Lebensmittel- und Getränkeindustrie präsentiert das bayerische Familienunternehmen in Halle 10.2, Stand C-065 mit den Seidenknödeln, Seiden-Knödelinos und TK Semmelknödeln drei Neuprodukte.

Von 05. – 09. Oktober 2019 bringt der Knödelspezialist Burgis bayerisches Flair nach Köln. Mit im Gepäck hat das Familienunternehmen aus Neumarkt drei Neuprodukte: Seidenknödel, Seiden-Knödelinos und TK Semmelknödel, die ab Herbst 2019 im Handel erhältlich sind. „Wir sind stolz, in diesem Jahr gleich drei Burgis Neuprodukte auf der Anuga vorstellen zu können. Die bereits vorgeformten Knödel sind in der Zubereitung unkompliziert, gelingsicher und schmecken sowohl als Hauptspeise als auch als Beilage hervorragend. Die Anuga ist das absolute Highlight im Messejahr, und wir erwarten zahlreiche, hochkarätige Kontakte aus Handel und Foodservice. Natürlich ist die Messe auch eine riesige, internationale Trendschau – wir freuen uns darauf, Teil davon zu sein“, sagt Timo Burger, Geschäftsführung Burgis, im Vorfeld der Messe.

Die Seidenknödel und Seiden-Knödelinos sind mit ihrer glatten, extra feinen Struktur der ideale Begleiter zu feinen Soßengerichten und sorgen für den besonderen Genussmoment. Für diese veganen Knödel werden ausschließlich gekochte Kartoffeln mit dem Gütesiegel „Geprüfte Qualität – Bayern“ verwendet. Mit der Einführung der TK Semmelknödel reagiert das Unternehmen auf den stetig steigenden Markt für Semmelknödel. Die perfekte vegetarische Beilage zu Braten- und Soßengerichten ist wunderbar würzig im Geschmack und als Tiefkühlprodukt lange haltbar, stets frisch und griffbereit und zudem schnell zubereitet.

Neben diesen drei Produkten sollen im Herbst 2020 zudem Bio-Knödel von Burgis in den Handel kommen.

Fachbesucher, die sich selbst ein Bild von den neuen, aber auch bestehenden Knödelspezialitäten des Familienunternehmens machen wollen, können dies am Oktoberfeststand von Burgis im bayerischen Gemeinschaftsstand, Halle 10.2, Stand C-065, tun. Vor Ort werden wie immer Burgis Fachbetreuer köstliche bayerische Knödelgerichte kochen, ausgiebig Fragen beantworten und den einen oder anderen Profi-Tipp verraten.



Bildunterschrift: Timo Burger, Geschäftsführung Burgis.

Neu: Burgis Seiden-Knödelinos.

Neu: Burgis Seidenknödel.

Neu: Burgis TK Semmelknödel.

(Foto: Burgis GmbH)

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