



PRESSEINFORMATION

Neue Knödelspezialität: geformte Seidenknödel von Burgis

Der Knödelspezialist erweitert sein Sortiment im Bereich geformte Knödel

Neumarkt, 05. August 2019 – Der Knödelspezialist Burgis erweitert ab September sein Sortiment dauerhaft um geformte Seidenknödel. Die neuen vorgeformten Seidenknödel sind durch ihre glatte, extra feine Struktur vielseitig einsetzbar und in der Zubereitung schnell und gelingsicher. Zudem sind sie vegan und glutenfrei. Am POS fallen die Knödel durch das große Sichtfenster der 500-g-Verpackung auf. Für die neuen Seidenknödel werden ausschließlich Kartoffeln mit dem Gütesiegel „Geprüfte Qualität – Bayern“ verwendet.

Die neuen Seidenknödel von Burgis eignen sich mit ihrer glatten, seidenen Struktur sowohl als Hauptspeise als auch als idealer Begleiter zu feinen Soßengerichten. Das Neuprodukt wird ausschließlich aus gekochten Kartoffeln hergestellt, die mit dem Gütesiegel „Geprüfte Qualität – Bayern“ ausgezeichnet sind. Die Knödel sind vegan, glutenfrei und zudem ohne Geschmacksverstärker und zugesetzte Farbstoffe.

In der Frische fallen die neuen Seidenknödel durch ihr großes Sichtfenster sofort auf. In einer Packung mit 500 g (UVP 1,79 Euro) sind vier geformte Knödel à 125 g enthalten. Ab September 2019 ist das Neuprodukt dauerhaft erhältlich. Mit den neuen geformten Seidenknödeln, sowie den ebenfalls ab September lieferbaren Seiden-Knödelinos, bedient das Familienunternehmen die wachsende Nachfrage für Seidenknödel optimal. Für frische Kaufimpulse sorgt Burgis durch eine umfangreiche Unterstützung in den Printmedien und Online, sowie durch eine kreative Social Media-Begleitung.

Bildunterschrift: Neu: Burgis Seidenknödel. (Fotos: Burgis GmbH)

Hersteller:	Burgis GmbH Kartoffelweg 1 92318 Neumarkt
-------------	---



	www.burgis.de
Gebindegröße:	500 g (5 x 500 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