



## **PRESSEINFORMATION**

### **Internorga: Burgis serviert gefüllte Neuprodukte**

**Knödelspezialist tischt Fachbesuchern High-Convenience-Produkte mit Gelingsicherheit auf**

**Neumarkt, 29. Januar 2020 – Nach den Messeerfolgen in den vergangenen Jahren ist der Knödelspezialist Burgis auch 2020 wieder auf der Internorga in Hamburg dabei. Auf der Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Sektor präsentiert das bayerische Familienunternehmen in Halle B4.EG, Stand 105, gemeinsam mit Convenience-Spezialist Forster (Marke der Wolf Gastro GmbH) Konzeptlösungen für die bayerische Küche sowie neue gefüllte Knödelvariationen.**

Während der Internorga bringt der Knödelspezialist Burgis fünf Tage lang bayerische Esskultur und Konzeptlösungen für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung nach Hamburg. Vom 13. bis 17. März 2020 werden am Gemeinschaftsstand von Burgis und Forster (Halle B4.EG, Stand 105), neben authentischer bayerischer Küche, Konzeptlösungen zur gesamten Produktrange vorgestellt, die auch Lösungen für den schnellen Außer-Haus-Markt und heiße Theken zeigen. „Als Lebensmittelproduzent und zugleich Partner von Gastronomen und Küchenchefs ist es uns ein großes Anliegen, den Profis in der Küche High-Convenience-Produkte in höchster Qualität und zugleich praktische Lösungen, die funktionieren, zur Verfügung zu stellen“, betont Timo Burger, Geschäftsführer von Burgis, im Vorfeld der Messe. „Zudem werden wir neben den bekannten Knödelklassikern, wie den Sonntags-, Semmel- und Spinatknödeln oder den kleinen Knödelinos, dieses Jahr als Neuprodukt gefüllte Knödel in herzhafter und süßer Variante servieren.“

Vor Ort werden Burgis Fachberater im individuellen Gespräch Fachbesuchern alle Fragen beantworten und bayerische Knödelgerichte zur Verkostung reichen. „Wer bayerisches Flair in



gemütlicher Biergartenatmosphäre genießen und sich Inspiration für die praktische Umsetzung holen möchte, ist recht herzlich an unseren Messestand eingeladen“, freut sich Timo Burger.

## Bildmaterial



**Bildunterschrift:** Timo Burger, Geschäftsführung Burgis, und Marketing-Leiterin Julia Fersch (v.r.n.l.) freuen sich auf den Austausch mit Gastronomen und Küchenchefs auf der Internorga.

**Dateiname:** Burgis\_Internorga\_2020

**Bildhinweis:** ©Burgis GmbH, Januar 2020. Nutzung: Abdruck bis April 2020 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen Burgis GmbH zu verwenden. Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten.

Text- und Bildmaterial stehen als Download unter <https://burgis.de/presse/> zur Verfügung.

---

### Das Burgis Erfolgsgeheimnis: Viel Knödelliebe und ehrliche Rohstoffe

Heimatverbunden und umtriebig – diese zwei Schlagworte 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 GmbH

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)