

Great buns, great taste

Baker & Baker, eine Marke von CSM Bakery Solutions, präsentiert die 6 Original Grains Premium Buns

Bremen, im April 2018 — 08/15 war gestern. Heute wünschen sich Verbraucher Premium – insbesondere auch bei trendigen Snacks wie Burgern und Hot Dogs. Gleichzeitig sehnen sich viele Konsumenten nach Ursprünglichkeit, Natürlichkeit und Authentizität. Urgetreide-Pionier CSM Bakery Solutions hat beides miteinander verbunden und präsentiert unter der Marke Baker & Baker die 6 Original Grains Premium Buns. Sie sind die perfekte Grundlage für abwechslungsreiche Burger- und Hot Dog-Kreationen und sorgen für Premium-Genuss bis(s) in den Bun.

Authentisch, natürlich, ursprünglich – und voll im Trend

Egal ob Burger oder Hot Dog: Das Geschmackserlebnis beginnt mit dem Bun. In den 6 Original Grains Premium Buns haben die Urgetreide-Experten von CSM deshalb die sechs Urgetreide-Sorten Einkorn, Emmer, Waldstaudenroggen, Khorasan, Fisser Imperial (Gerste) und Bauländer Spelz (Urdinkel) miteinander kombiniert. So entsteht ein einzigartiges Geschmacksprofil von nussig über buttrig und würzig bis hin zu leicht süßlichen Noten. Ein Dekor aus Roggenvollkornschrot verleiht den soft-kernigen Buns eine rustikale Optik. Und entsprechend aktueller Verbraucherwünsche sind die Neuzugänge im Baker & Baker-Sortiment vegan sowie frei von Palm-Öl, zugesetzten Aromen, gehärteten Fetten und künstlichen Farbstoffen und somit Clean Label.

Dank ihrer besonderen Zutaten verbinden die 6 Original Grains Premium Buns Megatrends wie Premium-Genuss, Wohlbefinden und Nachhaltigkeit und erzählen eine Geschichte. Perfekt für alle Handwerksbäcker, die ihren Kunden etwas Besonderes bieten und sich erfolgreich von ihren Wettbewerbern differenzieren möchten! Die hohe Qualität und die Positionierung im Premium-Segment legitimieren zudem ein höheres Preisniveau und tragen zur Wertschöpfung der Bäckerei bei.

Einfach easy – zweifach premium

Die 6 Original Grains Premium Buns haben sich ihren Namen redlich verdient, denn sie sind nicht nur premium im Geschmack, sondern auch in Größe und Optik. In der Bäckerei überzeugen sie darüber hinaus durch ihren hohen Conveniencegrad: Sie werden fertig gebacken und vorgeschnitten tiefgekühlt in Schlauchbeuteln geliefert und lassen sich simpel und sicher weiterverarbeiten. Einfach 120 bis 180 Minuten im geschlossenen Beutel bei Raumtemperatur auftauen lassen, bis die Feuchtigkeit absorbiert wurde, und anschließend nach Wunsch belegen – fertig ist der Premium-Burger bzw. Premium-Hot Dog. Einfach perfekt werden die Snacks

PRODUKTINFORMATION

zudem, wenn Bäcker die Hot Dog Buns vor dem Belegen anwärmen und die Schnittflächen der Burger Buns kurz anrösten. Das verstärkt nicht nur das Geschmackserlebnis, sondern verhindert auch ungewolltes Durchweichen der Krume.

Ein Karton der 6 Original Grains Hamburger Buns (Ø pro Bun 125 mm) enthält je 24 Buns, unterverpackt in vier Schlauchbeuteln à sechs Stück. Ein Karton der 6 Original Grains Hot Dog Buns (Ø pro Bun 180 mm) beinhaltet je 36 Buns, unterverpackt in drei Schlauchbeuteln à 12 Stück. Nach dem Auftauen sind sie im verschlossenen Beutel vier Tage haltbar.

Übrigens: Die innovativen Buns eignen sich nicht nur als Grundlage für das eigene Burger und Hot Dog Angebot in der Handwerksbäckerei. Pur verkauft – entweder einzeln oder in der attraktiven Cash&Carry-fähigen Verpackung – bieten Bäcker ihren Kunden damit auch eine Premium-Alternative zu den Burger- und Hot Dog Brötchen, die im LEH verfügbar sind.

Ihre Fragen zu den 6 Original Grains Premium Buns von Baker & Baker beantworten gerne die Verkaufsberater von CSM Bakery Solutions oder die Mitarbeiter der Service-Line (Tel.: 0421 - 3502 850).



Bildunterschrift: Einfach great: die 6 Original Grains Premium Buns von Baker & Baker, einer Marke von CSM Bakery Solutions.

Über CSM Bakery Solutions®

CSM Bakery Solutions ist ein weltweit führender Produzent und Lieferant von Backzutaten, Tiefkühlbackwaren und Services für Handwerksbäckereien, den Foodservice-Markt, industrielle Hersteller von Backwaren sowie den Lebensmitteleinzelhandel. Die Experten von CSM Bakery Solutions betreuen Kunden in mehr als 100 Ländern und profitieren dabei von einem internationalen Netzwerk in den Bereichen Innovation und Produktentwicklung sowie von Produktionsstätten rund um den Globus. Zu den CSM-Traditionsmarken zählen einige der Namen, die im Backwarenmarkt größtes Vertrauen genießen, darunter MeisterMarken, Ulmer Spatz, Goldfrost und Baker & Baker. Weitere Informationen unter www.csmbakerysolutions.com.

Pressekontakt:

Heidi Kahlstorf
Public Relations
CSM Deutschland GmbH
T +49 421 35 02-556
E heidi.kahlstorf@csmbakerysolutions.com

Dennis Murphy
Vice President and Chief Communications Officer
CSM Bakery Solutions
O: 001 404-478-5529
M: 001 770-377-6329