



Jetzt auch in Bio

Dr. Karg stellt neue Knäckebrötchen-Spezialität „Tomate-Mozzarella“ in Bioqualität vor

*Schwabach,
15. September 2009*

Der Geschmack kam an: Mit der Variante „Tomate-Mozzarella“ hat Dr. Karg, Marktführer im Bereich Bioknäckebrötchen, im vergangenen Winter ein Knäckebrötchen eingeführt, das als erstes seiner Art südliche Aromenvielfalt aufs Beste mit der nordischen Brötchenspezialität verbindet. Pünktlich zur Anuga, der weltweit wichtigsten Food & Beverage-Messe, die vom 10. bis 14. Oktober in Köln stattfindet, bringen die Franken jetzt auch eine Variante in Bio-Qualität auf den Markt.

*Qualität deutlich über
gesetzlichen Werten*

Bislang gab es das Produkt nämlich nur in konventioneller Qualität: „Unsere Ansprüche an die Qualität liegen deutlich über den gesetzlich geforderten Werten“, führt Qualitätsmanager Stefan Kaiser die Gründe dafür aus. „Und diese Qualität haben wir bei der Produkteinführung noch nicht zu einem Preis bekommen, den wir unseren Kunden ruhigen Gewissens hätten zumuten wollen.“ Das hat sich nun geändert. Pünktlich zur Anuga stellt das fränkische Traditionsunternehmen die beliebte Geschmacksvariante „Tomate-Mozzarella“ auch in Bio-Qualität vor.

Zahlreiche weitere Neuheiten

Getrocknete Tomaten, Mozzarella und Kräuter der Provence geben dem Produkt ein einzigartiges Aroma. Kräftig genug, um auch ohne weiteren Belag pur zu schmecken, aber dennoch mild genug, um auch mit Schinken, Käse oder Wurst zu harmonieren. Und die neue Variante ist nur eine von zahlreichen Neuheiten, die Dr. Karg auf der Messe vorstellen wird: Weitere Produktneuheiten und Verpackungsvarianten finden interessierte Besucher auf der Anuga in Halle 3.2 an Stand A008.

Trendiger Snackspaß

Knäckebrötchen von Dr. Karg gibt es in konventioneller- und in Bio-Qualität im klassischen Lebensmittel Einzelhandel oder in Bioqualität in Bioläden. Die Geschmacksvarianten reichen von Classic 3-Saat über pikante Variationen mit Röstzwiebeln oder Käse bis hin zum leicht süßen Dinkel-Müsli-Knäcke mit Bienenhonig.

*Marktführer bei
Bioknäckebrötchen*

Dr. Karg Exquisiter Brotgenuss ist der führende Anbieter von Premium-Knäckebrötchen und Marktführer bei Bioknäckebrötchen. Das Unternehmen aus Schwabach bei Nürnberg steht seit mehr als fünfzig Jahren für höchste handwerkliche Qualität. Alle Knäckebrötchen werden ohne Zugabe von Fett und Öl, ohne Farb- und Konservierungsstoffe oder andere chemische Zusätze hergestellt. Damit liegt die inhabergeführte Firma voll im Trend von Natürlichkeit und Gesundheit. Bereits zwei Drittel der Umsätze im Knäckebrötchen-Segment erzielt das Unternehmen mit Bio-Knäckebrötchen. Mit insgesamt 30 verschiedenen Produkten bietet Dr. Karg dem Verbraucher eine reiche Auswahl.

Pressekontakt:

Redaktionsbüro LEIF KUBIK

Dipl.-Reg.-Wiss. Leif Kubik
Freier Journalist
Christ-König-Straße 28 a
D-53229 Bonn

Fon: +49 228 / 929 66-66
Fax: +49 228 / 929 66-67
Mobil: +49 171 / 283 09 70
Mail: post@leifkubik.de
Web: www.leifkubik.de

Kontakt Dr. Karg:

Dr. Klaus Karg KG

Brigitte Ziereis
Marketing
Alte Rother Straße 10
D-91126 Schwabach

Fon: +49 9122 / 6311-25
Fax: +49 9122 / 6311-63
Mail: ziereis@dr-karg.de
Web: www.dr-karg.de