



## Knäckebrot mit mediterranem Charme

Dr. Karg stellt neue Knäckebrotspezialität Tomate Mozzarella vor

Schwabach, 27. Januar 2009

„Mediterran“ ist bestimmt nicht die erste Assoziation, die einem in den Sinn kommt, wenn man an Knäckebrot denkt. Das könnte sich ab sofort ändern: Dr. Karg, Marktführer im Bereich Bioknäckebrot, hat mit der Variante Tomate Mozzarella eine Spezialität auf den Markt gebracht, die südliche Aromenvielfalt aufs Beste mit der nordischen Brotspezialität verbindet.

*Knabberspaß mit  
mediterraner Aromenvielfalt*

Getrocknete Tomaten, Mozzarella und Kräuter der Provence geben dem Knäcke 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. Seit mehreren Jahren wird Dr. Karg-Knäckebrot außer in der bekannten Scheibenform, auch in einem innovativen Snack-Format angeboten. Kundenbefragungen hatten immer wieder gezeigt, dass die Produkte vom Verbraucher nicht zuletzt deshalb so gut angenommen werden, weil sie auch pur genossen einfach lecker sind.

*Der ideale Snack für  
unterwegs*

Da lag der nächste Schritt nahe: die praktische Scheibe für unterwegs! Im Snackformat zu 25 Gramm findet man den Knabberspaß ab sofort in vielen Automaten, an der Kantinenkasse oder an der nächsten Tankstelle. Das neue Format bietet eine leckere Alternative zu Schokoriegel und Co – Wellness- und Bioprodukte spielen auch im Convenience-Bereich eine immer stärker werdende Rolle. Außer in der Geschmacksrichtung Tomate Mozzarella gibt es den Snack auch in den Varianten Käse & Kürbiskern sowie Classic 3-Saat; die beiden Letzteren alternativ auch in Bio-Qualität.

*Trendiger Snackspaß*

Knäckebrot 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-Müsl-Knäcke mit Bienenhonig.

*Marktführer bei  
Bioknäckebrot*

Dr. Karg Exquisiter Brotgenuss ist der führende Anbieter von Premium-Knäckebrot und Marktführer bei Bioknäckebrot. Das Unternehmen aus Schwabach bei Nürnberg steht seit mehr als fünfzig Jahren für höchste handwerkliche Qualität. Alle Knäckebrote 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 Knäckebrotsegment erzielt das Unternehmen mit Bio-Knäckebrot. Mit insgesamt 27 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](mailto:post@leifkubik.de)  
Web: [www.leifkubik.de](http://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](mailto:ziereis@dr-karg.de)  
Web: [www.dr-karg.de](http://www.dr-karg.de)