

MARKT & PRODUKTE

Aufgebrezelt



Die neue Snackbrezel von Aryzta ist mit Käse bestreut / Foto: Aryzta

Um die Herkunft und die Bedeutung der Brezel ranken sich viele Mythen. Zumindest die Herkunft des Namens ist eindeutig: Brachiatellium, zu übersetzen mit 'Ärmchen'. Im christlichen Glauben symbolisiert die Brezel zwei zum Beten verschränkte Arme. Bereits seit 1111 ist die Brezel das traditionelle Zeichen des Bäckerhandwerks. Dicker oder dünner Bauch, dünne oder dicke Ärmchen, mit oder ohne Schnitt, belaugt oder als weiße Brezel: die Vielfalt ist groß. Nun bietet Aryzta die Snackbrezel an.

Diese hat mit 130 Gramm nicht nur eine deutlich größere Grammatur als eine herkömmliche Brezel mit etwa 85 Gramm, sondern ist auch bereits mit Käse bestreut. Im saftigen Teig sind neben Weizen auch Kartoffelflocken, zehn Prozent Leinsamen und 2,4 Prozent Sesam enthalten. Die unbelaugte Snackbrezel ist aufgrund der Grammatur und der Optik ein Eye-Catcher in der Theke oder am Brezelständer. Das Produkt ist verzehrfertig und ideal für das To-go-Geschäft.

Die Snackbrezel ist halbgebacken und tiefgefroren. Das Produkt wird ohne Antauen vier bis sechs Minuten bei 180 bis 200 Grad Celsius gebacken.