

MARKT & PRODUKTE

Neues vom Knödel



Neu sind unter anderem die Burgis Seiden-Knödelinos, die auf der Anuga vorgestellt werden / Foto: Burgis

Der Knödelhersteller Burgis bringt bayerisches Flair auf die Anuga nach Köln. Mit im Gepäck hat das Familienunternehmen aus Neumarkt drei Neuprodukte: Seidenknödel, Seiden-Knödelinos und TK Semmelknödel, die ab Herbst 2019 erhältlich sind.

Wir sind stolz, in diesem Jahr gleich drei Burgis Neuprodukte auf der Anuga vorstellen zu können. Die bereits vorgeformten Knödel sind in der Zubereitung unkompliziert, gelingsicher und schmecken sowohl als Hauptspeise als auch als Beilage hervorragend. Die Anuga ist das absolute Highlight im Messejahr, und wir erwarten zahlreiche, hochkarätige Kontakte aus Handel und Foodservice. Natürlich ist die Messe auch eine riesige, internationale Trendschau? wir freuen uns darauf, Teil davon zu sein?, sagt Timo Burger, Geschäftsführer von Burgis, im Vorfeld der Messe.

Die Seidenknödel und Seiden-Knödelinos sind mit ihrer glatten, feinen Struktur ein Begleiter zu Saucengerichten. Laut Hersteller werden für diese veganen Knödel ausschließlich gekochte Kartoffeln mit dem Gütesiegel Geprüfte Qualität Bayern verwendet.

Mit der Einführung der TK Semmelknödel reagiert das Unternehmen auf den stetig steigenden Markt für Semmelknödel. Die vegetarische Beilage zu Braten- und Saucengerichten ist würzig im Geschmack und als Tiefkühlprodukt lange haltbar, stets frisch, griffbereit und zudem schnell zubereitet.

Vom 5. bis zum 9. Oktober 2019 werden auf der Anuga die Burgis Fachbetreuer bayerische Knödelgerichte kochen, Fragen beantworten und Tipps verraten.

Burgis auf der Anuga: Halle 10.2, Stand C-065 (im bayerischen Gemeinschaftsstand)