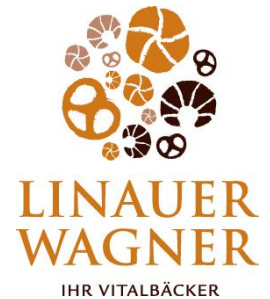


Presseinformation

Wien, 06.10.2015



Brotwoche bei Linauer & Wagner

- **Minus 10% auf alle Brotsorten**
- **Verkostungen und Tipps rund um den Tag des Brotes**

Am 16. Oktober 2015 findet in ganz Österreich der Tag des Brotes statt. Die Bäckerei Linauer & Wagner feiert daher vom 12. bis 18. Oktober 2015 die Brotwoche mit zahlreichen Tipps und Informationen rund um unser tägliches Brot sowie einem Rabatt von 10 % auf alle Brotspezialitäten.

Mehr als 70 Brotsorten bei Linauer & Wagner

Die Bäckerei Linauer & Wagner produziert in ihrer Backstube derzeit mehr als 70 verschiedene Brotsorten. Die Brotwoche bietet hier eine gute Gelegenheit, um in den Filialen mehr über die unterschiedlichen Brotarten zu erfahren und Neues zu probieren. Erleichtert wird das Kennenlernen der vielen Brotkreationen durch eine satte Preisreduktion: vom 12. bis 18. Oktober werden alle Linauer & Wagner Brote um 10 % reduziert verkauft.

Das beliebteste Brot ist...

Laut Bäckermeister Karl Linauer ist das meistverkaufte Brot der traditionelle Meisterwecken, ein saftiges, nach alter Bäckerrezeptur hergestelltes Roggenmischbrot. Bereits an zweiter Stelle im Brotranking findet sich das Vital Krustenbrot, das durch die Verwendung von Keimlingsmehl einen Zusatznutzen für den Kunden aufweist. Denn jedes der acht getrockneten Körner entfaltet sich als reines Kraftpaket. Mineralstoffe und Spurenelemente werden aufgeschlossen und für den menschlichen Körper nutzbar gemacht.

Brot mit Zusatznutzen

„Wir bemerken einen eindeutigen Trend zu Brot mit Zusatznutzen. Die Menschen legen immer mehr Wert auf gesunde Ernährung, auch Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien spielen eine immer größere Rolle bei der Auswahl des richtigen Brotes“, so Bäckermeister Karl Linauer. Aus diesem Grund boomen Brote wie das Steinofenroggenbrot (100% Roggen, ohne Hefe), das Bio Vital Dinkelbrot (100% Dinkel, ohne Weizen) oder die Bio Körnerbombe. In letzterer stecken viele unterschiedliche Körner, die das Brot nicht nur gesund, sondern auch besonders saftig machen.

Über die Bäckerei Linauer & Wagner

Die Bäckerei Linauer wurde vor 62 Jahren, im Jahr 1953, von Herta und Karl Linauer in Wiener Neustadt gegründet. 1989 ging man eine Vertriebspartnerschaft mit der Bäckerei Wagner in Eisenstadt ein, die mittlerweile 21 Standorte (14 Linauer-Filialen, 7 Wagner-Filialen) umfasst, in denen 140 Mitarbeiter arbeiten. Durch diese innovative und vorausschauende Kooperation konnte 2008 der gemeinsame Bäckerei-Standort in Lichtenwörth errichtet werden. Neben dem Verkauf in den Filialen (täglich rund 8.000 Kunden) beliefert die Gruppe auch den Handel und die Gastronomie. Unter der Marke „Karl's Backgenuss“ werden Gastronomie und Privatkunden mit Tiefkühlbackwaren versorgt. Die Linauer & Wagner Gruppe beschäftigt insgesamt 400 Mitarbeiter und erwirtschaftete 2014 einen Umsatz von rund 35 Millionen Euro.

Bildtext

Bild: Bäckermeister Karl Linauer präsentiert in der Brotwoche seine Spezialitäten um 10 % ermäßigt

© Bruckner, Abdruck für die Presse kostenfrei

Weitere Information für die Presse

www.linauer.at

www.facebook.com/LinauerundWagner

oder

Mag. Karin Munk

Mag. Edgar Pürstinger

k.munk@absolut-pr.at

e.puerstinger@absolut-pr.at

0664/ 254 66 13

0699/11 32 0727

ABSOLUT! PR & Consulting

K.Munk GmbH

Paul Troger Gasse 30

3003 Gablitz

Tel.: +43 2231 68 4 69

www.absolut-pr.at