

Presseinformation

Wien, 3.7.2017



Ein Brot wie ein Urlaub: Pane del Sole von Linauer & Wagner

Neu: Feinstes italienisches Weißbrot und Handsalzstangerl XL

Mit dem Sommer ist nun auch die Urlaubszeit angebrochen. Viele, die früher nur wegen des einzigartigen Weißbrotes nach Italien gefahren sind, können heuer den Urlaub zu Hause verbringen. Denn: bei Linauer & Wagner gibt es ab sofort mit dem Pane del Sole feinstes italienisches Weißbrot. Für alle Freunde heimischen Gebäcks bringt die innovative Bäckerei aus Lichtenwörth ab sofort Handsalzstangerl XL in neuer Rezeptur auf den Markt. Der Sommer kann kommen!

Ein Brot wie ein kleiner Urlaub

Das laktosefreie Pane del Sole von Linauer & Wagner ist mit Meersalz gewürzt und erinnert bei jedem Bissen an einen Italienurlaub. Das Geheimnis seines einzigartigen Geschmacks liegt unter anderem in einem langzeitgeführten Sauerteig. „Leidenschaft, Genuss und Sonne beschreiben das südliche Land, wo Weizenbrot seinen Ursprung fand. Italien. Mit Leidenschaft gehen unsere BäckerInnen jede Nacht an ihr Werk, um Genuss mit Handwerkstradition zu zaubern und begrüßen mit ihrem Schaffen den neuen Morgen. Der Teig unseres italienischen Weckens bekommt die Ruhe, die er benötigt. Eine Rezeptur mit regionalen Rohstoffen und das ursprüngliche Backen schaffen eine Saftigkeit, die auch am zweiten Tag noch überzeugt“, so Bäckermeister Karl Linauer. Erhältlich ist das neue Pane del Sole von Linauer & Wagner ab sofort in allen Filialen sowie bei Karl´s Backgenuss Home und Gastro.

Österreichurlaub mit dem Handsalzstangerl XL

Wer lieber traditionelles, heimisches Gebäck bevorzugt, liegt bei den neuen Handsalzstangerl XL genau richtig. Durch die neue, verbesserte Rezeptur erhält die beliebte Gebäcksorte mehr Volumen und präsentiert sich noch knuspriger. Bäckermeister Karl Linauer: „Jedes Handsalzstangerl wird von unseren BäckerInnen mit Liebe handgeformt und überzeugt mit individueller Form. Jedes ist ein Unikat.“ Erhältlich sind die Handsalzstangerl XL ab sofort in allen Linauer & Wagner Filialen sowie bei Karl´s Backgenuss Gastro.

Über die Bäckerei Linauer & Wagner

Die Bäckerei Linauer wurde vor 64 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 19 Standorte (13 Linauer-Filialen, 6 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 350 Mitarbeiter und erwirtschaftete 2016 einen Umsatz von rund 25 Millionen Euro.

Bildtext

Bild 1: Urlaubsgrüße aus Italien: das neue Pane del Sole von Linauer & Wagner
Bild 2: Das ist Österreich: Heimaturlaub mit den neuen Handsalzstangerl XL von Linauer & Wagner. © Viktoria Koll, www.viktoriakoll.com

Weitere Information für die Presse

www.linauer-wagner.at

www.karls.at

www.facebook.com/LinauerundWagner

www.facebook.com/KarlsBackgenuss

oder

Mag. Karin Munk
k.munk@absolut-pr.at
0664/ 254 66 13

Mag. Edgar Pürstinger
e.puerstinger@absolut-pr.at
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