

Presseinformation

Oktober 2016

Handwerklich und glutenfrei

Hiestand®: neue Brötchen zur südback 2016

(Freiburg) Zur südback 2016 präsentiert Hiestand & Suhr neue Brötchen. Die Spezialitäten Ciabatta-Brötchen hell und rustica sind glutenfrei und einzeln verpackt. Das Steinofenbaguette Nizza sowie die Körnerecke erweitern die Vielfalt beim Brötchensortiment, können aber auch belegt attraktiv angeboten werden.

Hiestand® Ciabatta-Brötchen

Nach Angaben der Deutschen Gesellschaft für Gastroenterologie, Verdauungs- und Stoffwechselerkrankungen (DGVS) hat die Zahl der Zöliakie-Erkrankungen in den vergangenen Jahren immer weiter zugenommen. Hiestand & Suhr führt zur südback das einzeln verpackte und glutenfreie Ciabatta-Brötchen rustica und hell ein. Die Variante rustica wird auf Basis von Reis- und Buchenweizenmehl hergestellt. Buchweizen ist ein Nährstoff- und Vitalstofflieferant, der hohe Mengen Kalium, Magnesium, Kalzium und Eisen enthält. Das helle Brötchen wird aus Mais- und Reismehl hergestellt. Außerdem sind beide Spezialitäten frei von Konservierungsstoffen.

Die handwerklichen Ciabattas werden tiefgefroren und einzeln verpackt in einer backstabilen Folie angeboten. Die Einzelverpackung bietet nicht nur Schutz vor Kontaminierung, sondern kann dadurch auch mit Backwaren, die Gluten enthalten, in einem Backofen gebacken werden. Das spart Zeit und

Kontakt:

Vanessa Bene
Telefon: +49 7151/994567-12
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: bene@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Strümpfelbacher Str. 21
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Alexander Bohny
Telefon: +49 761/70492-3735
Telefax: +49 761/70492-19
E-Mail: alexander.bohny@aryzta.com

Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.hiestand-suhr.de

Presseinformation

Energiekosten. Das neue Ciabatta rustica wird etwa 5 Minuten und das helle Ciabatta etwa 7 Minuten bei 200 °C im Backofen gebacken. Beide Neuheiten haben eine Standzeit von 24 Stunden bei Raumtemperatur und können pur oder belegt angeboten werden.

Hiestand® Steinofenbaguette Nizza

Der natürliche, rustikale Aufriss und die krosse Kruste machen beim mediterranen Hiestand® Steinofenbaguette Nizza besonders Appetit. Wegen des rustikalen Charakters ist das rund 30 cm lange Steinofenbaguette eine Alternative zu bekannten Baguettes. Das Baguette wird typisch mediterran im Steinofen vorgebacken und ist frei von Konservierungsstoffen. Ohne Auftauzeit kann die Spezialität direkt in den Ofen geschoben werden und ist nach etwa 22 Minuten Backzeit bei 210 °C verkaufsfertig.

Hiestand® Körnerecke

Sieht aus wie ein Brötchen, schmeckt aber wie ein Croissant: Mit der Hiestand® Körnerecke präsentiert Hiestand & Suhr eine neue Form eines Croissants. Dank des hohen Butteranteils von 18 % ist die Spezialität aus Plunderteig besonders geschmacksintensiv. Bei der Herstellung werden ausschließlich Eier aus Freilandhaltung verwendet und auf Konservierungsstoffe wird verzichtet. Die außergewöhnliche Dreiecksform ist mit einer Saatenmischung bestreut. Die Körnerecke harmoniert nicht nur mit Konfitüren oder Schokoladencremes, sondern ist mit ihrem intensiven Geschmack auch pur oder belegt eine Gaumenfreude. Nach 10 Minuten Antauzeit wird die Körnerecke etwa 18 bis 20 Minuten bei 165 °C im Backofen gebacken.

Kontakt:

Vanessa Bene
Telefon: +49 7151/994567-12
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: bene@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Strümpfelbacher Str. 21
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Alexander Bohny
Telefon: +49 761/70492-3735
Telefax: +49 761/70492-19
E-Mail: alexander.bohny@aryzta.com

Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.hiestand-suhr.de

Presseinformation

Hiestand[®] Ciabatta

Fertigungsgrad: halb gebacken

Backzeit Ciabatta hell: 7 min

Backzeit Ciabatta rustica: 5 min

Backtemperatur: 200 °C

Gewicht: 50 g

Stück/Karton: 30

MHD: 12 Monate

Hiestand[®] Steinofenbaguette Nizza

Fertigungsgrad: halb gebacken

Backzeit: 22 min

Backtemperatur: 175 °C

Gewicht: 230 g

Stück/Karton: 35

MHD: 12 Monate

Hiestand[®] Körnerecke

Fertigungsgrad: gegarter Teigling

Backzeit: 18 - 20 min

Backtemperatur: 165 °C

Gewicht: 100 g

Stück/Karton: 50

MHD: 8 Monate



Hiestand[®] Ciabatta rustica.jpg



Hiestand Körnerecke.jpg

Kontakt:

Vanessa Bene
Telefon: +49 7151/994567-12
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: bene@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Strümpfelbacher Str. 21
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Alexander Bohny
Telefon: +49 761/70492-3735
Telefax: +49 761/70492-19
E-Mail: alexander.bohny@aryzta.com

Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.hiestand-suhr.de

Presseinformation



**Hiestand[®] Steinofen-
baguette Nizza.jpg**

Kontakt:

Vanessa Bene
Telefon: +49 7151/994567-12
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: bene@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Strümpfelbacher Str. 21
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Alexander Bohny
Telefon: +49 761/70492-3735
Telefax: +49 761/70492-19
E-Mail: alexander.bohny@aryzta.com

Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.hiestand-suhr.de