

Mein Wohlfühlbrot



PRESSEINFORMATION ZUR ANUGA 2017

Brot und Gleichberechtigung

Mestemacher ist Weltmarktführer in der Marktnische lang haltbarer Vollkornbrote und Westfälischem Pumpernickel. Gleichstellung und Vereinbarkeit von Beruf und Familie fördert Mestemacher seit 2000 mit vielbeachteten Preisen. Unvergleichlich in seiner Art ist das Familienunternehmen deshalb. Es gibt Preise für die Managerin des Jahres, Spitzenväter des Jahres, Herrenclubs, die Frauen als Mitglieder willkommen heißen, demokratisch geführte Großfamilien und Mehrgenerationenhäuser.



07.-11.10.2017
HALLE: 3.2
STAND-NR.:
C 021 - C 029

Zum Sortiment von Mestemacher gehören unter anderem Westfälischer Pumpernickel, Eiweißbrote und Eiweißtoastbrötchen, Roggenvollkornbrote aus biologischen Zutaten, Toastbrote wie Gourmet Focaccia, Wraps, Pita, Naan Brote, Vollkornbrote in Dosen.

Mestemacher erwirtschaftete 2016 mit der Mestemacher-Gruppe rund 156 Mio. Euro Jahresumsatz. Investiert wurden 6,1 Mio. Euro, die Gesamtbelegschaft der Gruppe erreicht 545 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einschl. Auszubildende. Die Exportquote beträgt 24 Prozent.

Messe-Neuheiten 2017

Mandel Eiweißbrot

Neu aus der Mestemacher Bäckerei ist das Mandel Eiweißbrot. Das eiweißreiche und kohlenhydratreduzierte Eiweißbrot enthält 5 Prozent Mandeln. Mandelstifte und ganze Mandeln werden kombiniert. Dank der Eiweißmischung von 11 Prozent Weizeneiweiß und Erbseneiweiß enthält das Mandel Eiweißbrot die 2,5 fache Menge Eiweiß und 57 Prozent weniger Kohlenhydrate als ein herkömmliches Vollkornbrot. Knusprig getoastet schmeckt das Mandel Eiweißbrot auch wunderbar.

Optimale Bevorratung: Die 5 Scheiben Mandel Eiweißbrot werden hygienisch verpackt und schonend in der Verpackung pasteurisiert. Ungeöffnet ist das Brotpäckchen bis zu 6 Monate genußfrisch. Nach dem Öffnen sollten die Scheiben allerdings innerhalb von 3-4 Tagen verzehrt werden.

Inhalt der Verkaufspackung: 250 g

UVP: 1,69 €

Werbemaßnahmen:

PR, Sonderplatzierungen, Anzeigen, Internet, Social Media Plattformen.



MESTEMACHER – GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBROTE UND INTERN

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon 05241-87 09 68 · Fax 05241-87 09 45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de



Eiweiß Toastbrötchen mit 5 Prozent Karottenstreifen

Die Toastbrötchen - Familie bekommt mit dem Eiweiß Toastbrötchen mit 5 Prozent Karottenstreifen Familienzuwachs. 8 Scheiben oder 4 Portionen der Toastbrötchen enthalten die 2,8 fache Menge Eiweiß und 68 Prozent weniger Kohlenhydrate als ein herkömmliches Toastbrot. Die 5 Prozent Karottenstreifen verleihen dem Eiweiß Toastbrötchen einen feinen leicht süßlichen Geschmack. Getoastet schmeckt das Brötchen morgens, mittags, abends.

Optimale Bevorratung: Ungeöffnet sind die 4 Portionen bis zu 6 Monate genussfrisch. Nach dem Öffnen sollte das Brot innerhalb von 3-4 Tagen genossen werden.

Inhalt der Verkaufspackung: 260 g

UVP: 1,89 €

Werbemaßnahmen:

PR, Sonderplatzierungen, Anzeigen, Internet, Social Media Plattformen.



GOURMET FOCCACCIA KÄSE & ZWIEBEL

Locker, leichter Hefeteig durchzogen mit herzhaften Zwiebel- und aromatisch, feinen Bärlauch-Stückchen; mit einer würzigen Auflage aus zerkleinerten Kräutern wie Thymian, Knoblauch, Pfeffer, Chili und Petersilie, abgestreut mit einem mild-aromatischen, leicht nussigen Emmentaler. Die hochwertige Brotspezialität ist ideal geeignet für die Zubereitung im Toaster, Grill oder Backofen, um ihren vollmundigen Geschmack zu entfalten. Wir empfehlen dieses Produkt als Snack für zwischendurch, zum Salat, Grillen oder als Beilage zu vielfältigen Anlässen.

Inhalt der Verkaufspackung: 250 g

UVP: 1,79 €

Werbemaßnahmen:

PR, Sonderplatzierungen, Anzeigen, Internet, Social Media Plattformen.



MESTEMACHER – GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBROTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh

Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers

Telefon 05241-87 09 68 · Fax 05241-87 09 45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
www.mestemacher.de



GOURMET FOCACCIA SOUR CREAM

Locker, leichter Hefeteig mit einer herzhaft, aromatischen Sour Cream Auflage. Die Komposition aus Creme fraiche, verfeinert mit Zwiebeln, Thymian, Knoblauch, schwarzem Pfeffer, Muskatnuss und Petersilie gibt diesem erlesenen Gaumenschmaus die leicht würzige Note. Ideal zum Dippen, Snacken und Grillen. Passt hervorragend zu Kurzgebratenem.

Inhalt der Verkaufspackung: 250 g

UVP: 1,79 €

Werbemaßnahmen:

PR, Sonderplatzierungen, Anzeigen, Internet, Social Media Plattformen.



GOURMET FOCACCIA SWEET CHILI

Locker, leichter Hefeteig mit einer aromatischen, leicht süßlichen Gewürzaufgabe aus Sweet-Chili, Kaffirlimetten-Aroma und Thai-Basilikum. Abgerundet wird die angenehme asiatische Note dieser Brotspezialität mit hochwertigen Gewürzen wie Knoblauch, Zwiebeln und Paprika. Warm serviert entfaltet dieser außergewöhnliche Brotsnack seine optimale Verwendung als schmackhafte Zwischenmahlzeit, Beilage zu exotischen Salaten oder Bereicherung für jedes Buffet.

Inhalt der Verkaufspackung: 250 g

UVP: 1,79 €

Werbemaßnahmen:

PR, Sonderplatzierungen, Anzeigen, Internet, Social Media Plattformen.



MESTEMACHER – GROSSBÄCKEREI FÜR VOLLKORNBROTE UND INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN SEIT 1871

Mestemacher GmbH · Am Anger 16 · 33332 Gütersloh
 Pressekontakt: Prof. Dr. Ulrike Detmers
 Telefon 05241-87 09 68 · Fax 05241-87 09 45 · ulrike.detmers@mestemacher.de
 www.mestemacher.de