



Pressemitteilung

Offenbach/Queich, 16.01.2017

Seite 1/2

Qualitätsanbieter Nummer Eins

Die Flammkuchen Profi GmbH hat in einer Blindverkostung ein überragendes Ergebnis erzielt. Der tiefgekühlte, fertigbelegte Flammkuchen nach „Original Elsässer Art“ überzeugte die Testesser in allen Kategorien.

Ende des Jahres wurden auf Initiative des Unternehmens acht Studenten eingeladen, die Flammkuchen von vier bekannten Herstellern testen sollten. Besonders wichtig war es dem Unternehmen, dass die Verkostung fair, unabhängig und objektiv ablaufen sollte. Aus diesem Grund wurden gezielt Studenten ausgewählt, die aus ganz unterschiedlichen Teilen Deutschlands stammen. Auch die Bedingungen sollten für alle vier Testprodukte gleich sein.

Bereits in der Vorrunde zeigte sich, dass der Flammkuchen der Firma Flammkuchen Profi in den beurteilten Kategorien „Geschmack“ und „Bisserlebnis“ ein sehr gutes Ergebnis erzielte. Mithilfe von Augenklappen konnte gewährleistet werden, dass die Testesser eine völlig objektive Meinung zu den probierten Spezialitäten äußerten. In beiden Kategorien konnte das Offenbacher Unternehmen von möglichen 6 Punkten 5,25 Punkte für sich gewinnen. Überraschenderweise konnten sich die gängigen Flammkuchen aus den Tiefkühltruhen der Supermärkte in keinsten Weise durchsetzen und schafften es folglich nicht in die Endrunde.

Geschmack ist Trumpf

Um den Sieger zu ermitteln, wurden die Produkte der zwei besten Hersteller noch einmal auf Herz und Nieren geprüft. Neben den Kategorien „Geschmack“ und „Bisserlebnis“ wurde das Spektrum nun um Aussehen tiefgekühlt und gebacken, sowie Haptik und Geruch erweitert. Die Augenklappen wurden beiseitegelegt und der Bewertungsbogen ausgeteilt.

Weit absetzen konnte sich der Offenbacher Flammkuchen vor allem in der entscheidenden Kategorie „Geschmack“. Hier schlitterte das Unternehmen nur haarscharf an der vollen Punktzahl (6) vorbei. Mit 5,75 Punkten erklärten sie die elsässische Spezialität des Traditionsherstellers zum „Nonplusultra“. Im Gegensatz dazu erreichte das Fertigprodukt des anderen Herstellers in dieser Kategorie 3,81 Punkte, was einer Beurteilung von „einwandfrei“ entsprach.

Auch im Gesamtergebnis ging Flammkuchen Profi als klarer Sieger hervor: 5,25 Punkte hieß es am Ende im Durchschnitt über alle Kategorien hinweg. Der Flammkuchen des anderen Herstellers erreichte insgesamt 3,98 Punkte. Noch klarer zeigte sich die Überlegenheit in den Aussagen aus den Bewertungsbögen der Studenten. Nicht selten hieß es dort schlicht „super lecker“, „sieht aus wie handgemacht“ oder auch „so sollte ein Flammkuchen aussehen und schmecken“.

Pressekontakt

Susanne Niegel M.A.
Flammkuchen Profi GmbH
Im Schlangengarten 4 - 76877 Offenbach
Tel: + 49 (0) 63 48 . 95 96 3-21
susanneniegel@flammkuchen-profi.de



Der Geschäftsführer des Unternehmens Andreas Hutter zeigte sich mehr als zufrieden über diesen Marktcheck seines Kassenschlagers: „Wir wussten natürlich bereits vorher, dass wir ein Top-Produkt im Programm haben, aber dass wir uns so deutlich von der Konkurrenz absetzen, das hätten wir nun wirklich nicht erwartet.“

2873 Zeichen inkl Leerzeichen

Über Flammkuchen Profi

„Wir lieben Flammkuchen und das schmeckt man!“ lautet das Erfolgsrezept der Flammkuchen Profi GmbH. Am hochmodernen, rund 11.000 qm großen Produktionsstandort in Offenbach bei Landau produziert das Unternehmen Flammkuchen-Spezialitäten, die ebenso authentisch schmecken wie das traditionelle „Elsässer Original“.

Was 1982 mit der Gründung des ersten Flammkuchen-Restaurants mit eigener Backstube in Deutschland begann, hat sich unter der Marke „Flammkuchen Profi“ zu einem der führenden Hersteller von Flammkuchen-Spezialitäten entwickelt. Heute beliefert Flammkuchen Profi Kunden aus ganz Europa. Ein Alleinstellungsmerkmal ist der hauchdünne Teigboden in „Profi Qualität“. Im Steinbackofen vorgebacken, bildet dieser die Grundlage für mehr Geschmack.

Die Produktpalette reicht von frischen Teigplatten bis zu fertig belegten und tiefgefrosteten Flammkuchen-Spezialitäten. Um den hohen Kundenanforderungen gerecht zu werden, sind die Geschmacksvarianten und Portionsgrößen auf den Gastronomiebedarf zugeschnitten. Ergänzend zu klassischen Restaurant- und Hotelanbietern zählen die Sterne-, Bistro- und Event-Gastronomie ebenso wie Großküchen, Festveranstalter, Caterer oder Systemgastronomen zum Kundenstamm.

Nähere Informationen über das Unternehmen gibt es im Netz unter flammkuchen-profi.de. Montags bis freitags (von 9 bis 17 Uhr) steht es zudem allen Interessierten aus der Region frei, die Flammkuchen auch im Werksverkauf zu erwerben.

Pressekontakt

Susanne Niegel M.A.
Flammkuchen Profi GmbH
Im Schlangengarten 4 - 76877 Offenbach
Tel: + 49 (0) 63 48 . 95 96 3-21
susanneniegel@flammkuchen-profi.de