

# Pressemitteilung

Offenbach/Queich, 16.03.2017

Seite 1/2

Flammkuchen meets Toast!

## **Snack-Neuheit: Flammkuchen Toast**

**Mit einer Produktneuentwicklung startet das Offenbacher Unternehmen Flammkuchen Profi GmbH ins neue Jahr. Bei dem neuen Produkt handelt es sich um einen Toast, der mit dem typischen Belag von Flammkuchen belegt ist und eine Alternative zu den sonst angebotenen Snacks in diesem Bereich darstellt.**

Damit greift der Traditionshersteller von Feinbackwaren den seit Jahren beobachteten Trend hin zum schnellen Essen auf. Die klassische Speisenfolge Frühstück, Mittagessen, Abendbrot hat oftmals ausgedient – viele Deutsche ersetzen die Hauptmahlzeiten durch kleine Happen zwischendurch. Laut verschiedenen Umfragen greifen die Konsumenten etwa drei- bis viermal täglich zu einem Snack. Ein erfolgsversprechender Markt also, bei dem auch Flammkuchen Profi kräftig mitmischen möchte.

Da der Umsatz des Unternehmens zu 80 Prozent auf dem Verkauf des Topsellers Flammkuchen nach Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln fußt, war es für Geschäftsführer Andreas Hutter nur folgerichtig, den neuen „Take-Away-Snack“ auch in dieser Geschmacksrichtung anzubieten. Der „Toasty Elsässer Art“ ist mit frischem Schmand bestrichen und feinen Zwiebeln und herzhaftem Speck belegt. Er wird kurz in den Ofen geschoben und heraus kommt eine neue „to-go Variante“ für den kleinen Hunger zwischendurch. Gemäß des allgemeinen Trends zu mehr vegetarischen Alternativen bietet der Flammkuchen-Spezialist auch eine vegetarische Variante an, die ebenfalls mit Schmand bestrichen ist und als Topping Hirtenkäse und Peperoni hat.

Interne Geschmackstests verliefen sehr positiv und überraschten Ideengeber Hutter selbst ein wenig: „Unsere Flammkuchenböden sind ja eigentlich hauchdünne Brotteige, die aus Weizenmehl hergestellt werden. Da dachte ich mir, unsere Beläge müssten doch eigentlich auch auf Toastbrot schmecken.“ Und „ja“ sie schmecken – alle Verkoster fanden die Flammkuchen Toastys überraschend lecker. Ein neues Produkt im Snack-Bereich war geboren. Die Snack-Neuheit wird auf der Leitmesse für Gastronomie, der Internorga in Hamburg vorgestellt, die morgen startet und bis einschließlich Dienstag kommender Woche geht. Bei rund 1300 Ausstellern werden wieder rund 95.000 Gäste in Hamburg erwartet.

Verkauft werden sollen die kleinen TK-Toastys im Zweierpack, vor allem an die Inhaber von Bistro's, Imbissen, Cafe's, Bäckereien und sonstigen „To-go-Shops“. Den Endverbrauchern werden die Toastys im Mai zur Verfügung stehen.

---

2455 Zeichen inkl Leerzeichen

---

### **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



#### **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](http://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](mailto:susanneniegel@flammkuchen-profi.de)