

PRESSEMITTEILUNG

Lennestadt-Elspe, Dezember 2021

SELBER BACKEN IST ÄHRENSACHE

Selber zu backen und sich gesund und nachhaltig zu ernähren ist trendiger als je zuvor. Heute wird bewusst ausgewählt, welche Zutaten in das Brot hineinkommen.

Unter dem Titel »Ährensache« gesellen sich neue Gärkörbchen mit Dekor und in ansprechenden Formen zu unserem bisherigen Back-Sortiment.

Diese sind sowohl mit als auch ohne praktischen Bezug erhältlich und verleihen dem Brot ein schönes, typisches Backmuster. Die Backformengruppe für Brötchen, Burger-Buns und Baguettes hat eine spezielle Perforation der Wandung, welche für eine ideale Wärmeverteilung sorgt. Das ermöglicht ein tolles, knuspriges Backergebnis. Nach getaner Arbeit können Sie Ihr selbstgebackenes Brot in den aus reiner Baumwolle gefertigten Brot- und Baguette-Beuteln aufbewahren - So bleibt es länger frisch!

Gärkörbchen mit und ohne Bezug in verschiedenen Größen und Formen: erhältlich von 16,99 bis 32,99 € (UVP)

Backformen für Brötchen, Burger-Buns und Baguettes: erhältlich von 19,99 bis 21,99 € (UVP)

Baguette- und Brotbeutel aus atmungsaktiver Baumwolle mit Kordelzug: erhältlich für je 8,99 € (UVP)

PRESS RELEASE

Lennestadt-Elspe, December 2021

BAKING YOURSELF IS A MATTER OF HONOR

Do-it-yourself baking and eating healthy and sustainably is more trendy than ever before. Today, people consciously choose which ingredients go into their bread.

Under the title "Ährensache", new proofing baskets with decoration and in appealing shapes join our existing baking range.

These are available both with and without a practical cover and give the bread a beautiful, typical baking pattern. The group of baking tins for rolls, burger buns and baguettes has a special perforation of the wall, which ensures ideal heat distribution. This ensures a great, crispy baking result. After the work is done, you can store your homemade bread in the bread and baguette bags made of pure cotton - so it stays fresh longer!

Proofing baskets with and without cover in different sizes and shapes: available from € 16.99 to € 32.99 (RRP)

Baking tins for buns, burger buns and baguettes: available from 19,99 to 21,99 € (RRP)

Baguette and bread bags made of breathable cotton with drawstring: available for 8,99 € each (RRP)

COMUNICADO DE PRENSA

Lennestadt-Elspe, diciembre de 2021

HORNEARSE ES UNA CUESTIÓN DE OÍDOS

La repostería artesanal y la alimentación sana y sostenible están más de moda que nunca. Hoy en día, la gente elige conscientemente los ingredientes que lleva el pan.

Bajo el título »Ährensache«, las nuevas cestas de fermentación con decoración y con formas atractivas se unen a nuestra gama de horneado existente.

Están disponibles tanto con como sin una práctica tapa y dan al pan un bello y típico patrón de cocción. El grupo de moldes para panecillos, panecillos de hamburguesa y baguettes tiene una perforación especial en la pared, que garantiza una distribución ideal del calor. Esto garantiza un resultado de horneado excelente y crujiente. Una vez terminado el trabajo, puedes guardar tu pan

casero en las bolsas para pan y baguette de puro algodón, ¡para que se mantenga fresco durante más tiempo!

Cestas de prueba con y sin tapa en diferentes tamaños y formas: disponibles desde 16,99 euros hasta 32,99 euros (PVP)

Latas para hornear bollos, panecillos de hamburguesa y baguettes: disponibles de 19,99 a 21,99 euros (PVP)

Bolsas para pan y baguette de algodón transpirable con cordón: disponibles por 8,99 euros cada una (PVP)

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Lennestadt-Elspe, décembre 2021

FAIRE DU PAIN SOI-MÊME EST UNE AFFAIRE D'ÉPIS

Faire son pain soi-même et s'alimenter de manière saine et durable est plus tendance que jamais.

Aujourd'hui, on choisit consciemment les ingrédients qui entrent dans la composition du pain.

Sous le titre "La cause des épis", de nouveaux paniers de fermentation décorés et aux formes attrayantes viennent s'ajouter à notre gamme actuelle de produits de boulangerie.

Ils sont disponibles avec ou sans housse pratique et confèrent au pain un beau motif de cuisson typique. Le groupe de moules pour petits pains, burgers et baguettes a une perforation spéciale de la paroi qui assure une répartition idéale de la chaleur. Cela permet d'obtenir un résultat de cuisson superbe et croustillant. Une fois le travail terminé, vous pouvez conserver votre pain maison dans les sachets à pain et à baguette fabriqués en pur coton - il restera ainsi frais plus longtemps!

Paniers de fermentation avec ou sans housse, de différentes tailles et formes : disponibles de 16,99 à 32,99 € (prix de vente conseillé)

Moules de cuisson pour petits pains, burgers et baguettes : disponibles de 19,99 à 21,99 € (prix de vente conseillé)

Sacs à baguettes et à pain en coton respirant avec cordon de serrage : disponibles à 8,99 € chacun (prix de vente conseillé)