

Presse-Information

Jahrmarktfeeling kommt in die Schweizer Wohnzimmer

Gebrannte Mandeln von Seeberger gibt's das ganze Jahr über knackig und frisch

Ulm, November 2017 – Liebhaber gebrannter Nüsse können sich freuen, denn Seeberger liefert mit den Gebrannten Mandeln ein aromatisches Genuss-Highlight. Die qualitativ hochwertigen Seeberger Mandeln werden ganz traditionell in einem fünf Kilogramm grossen Kupferkessel karamellisiert. Durch die Karamellisierung erhalten die Mandeln nicht nur eine angenehme Süsse, sondern auch einen knackigen Biss.

Das Seeberger Qualitätsmerkmal

Natürlichkeit, Reinheit und wertvolle Inhaltsstoffe zeichnen die Seeberger Produkte aus. Damit die Gebrannten Mandeln in der Verpackung ihr feines Aroma und die Frische beibehalten, verwendet Seeberger eine spezielle Verpackungsfolie, die die Produkte luftdicht verpackt und lange knackig frisch hält. Die Gebrannten Mandeln werden ganz traditionell in einem Kupferkessel karamellisiert. Sie werden in Handwerker-Tradition – bei einem geringen Zuckeranteil – so lange geröstet bis sie knackig sind und ihr feines Aroma erhalten.

Gebrannte Mandeln sorgen für Jahrmarktstimmung

Egal ob Gross oder Klein, der Genuss von Gebrannten Mandeln zählt für viele zu den Highlights eines Jahrmarktbesuches. Und um nicht so lange auf die nächsten Mandeln warten zu müssen, decken sich viele mit einem Vorrat an Mandeln ein. Doch diese verlieren nach ein paar Tagen ihren Biss. Für alle, die nicht bis zum nächsten Markt auf die feinen Knabereien verzichten wollen, gibt es von Seeberger die Gebrannten Mandeln. Der Klassiker unter den gebrannten Leckereien zeichnet sich durch eine feine Röstnote und angenehme Süsse aus und bringt so das ganze Jahr über Jahrmarkt-Feeling ins eigene Wohnzimmer.

Gebrannte Mandeln (Nährwerte pro 100 g):

Brennwert: 2.424 kJ / 582 kcal

Fett: 38 g

davon gesättigte Fettsäuren: 3,5 g

Kohlenhydrate: 41 g

davon Zucker: 41 g

Eiweiss: 15 g

Salz: 0,01 g

Unverbindliche Preisempfehlung (150 g): 4,40 CHF – 4,85 CHF



Über Seeberger

Hinter der Marke Seeberger steht ein traditionsbewusstes Familienunternehmen aus Ulm in Deutschland. Heute ist Seeberger der führende Markenanbieter getrockneter Früchte, Nüsse und Getreide europaweit und liefert in über 60 Länder weltweit. Qualität ist für das Unternehmen die oberste Maxime, um höchste Genussansprüche zu erfüllen. Schonende Ernten mit produktkonformen Methoden garantieren grösstmögliche Qualität und Frische.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.seeberger.de

Info-Telefon für Leser: +49 731/403 9-0

Pressekontakt:

Agentur BurckhardtPR – Saskia Wachter – T +49 (0)89 890 468 12 – sw@burckhardtpr.de