Pressemitteilung

Nestlé Good Food, Good Life

Original Wagner

Der Trendsnack aus der Tiefkühltruhe

Rustipani – das neue Ofenbrot von Wagner

Nonnweiler, 23. Februar 2015. Die Bundesbürger sind wahre Brotfans. Über 80 Kilogramm Brot und Backwaren verzehrt jeder Einwohner im Schnitt pro Jahr. Als echter Trend präsentieren sich aktuell warme Brotsnacks, die vor allem unterwegs als kleine Zwischenmahlzeit immer mehr Brotliebhaber begeistern. Kein Wunder: Knusprig-frisch gebacken und herzhaft belegt mit guten Zutaten, gilt die Kombination von rustikalem Brot und warmer Mahlzeit als perfekt geeignet, um die Batterien schnell wieder aufzuladen. Nestlé Wagner bringt nun mit „Rustipani" ein warmes Ofenbrot, belegt mit hochwertigen Zutaten, in fünf leckeren Sorten zu den Verbrauchern nach Hause.

Der rustikale Brotgenuss von Wagner ist ein nach Bäckertradition gebackenes Brot, das mit herzhaften Toppings belegt ist. Rustipani lässt sich leicht aus der Hand essen und ist ideal als Zwischenmahlzeit geeignet. Insgesamt haben Ofenbrot-Fans die Auswahl aus fünf Rustipani-Varianten, die sich in der TK-Snacktruhe des Supermarktes im appetitlich gestalteten Karton samt sichtbarer Brottüte präsentieren: Während „Hähnchenbrust" und „Salami" auf hellem Ofenbrot serviert werden, sorgen „Geräucherter Käse", „Schinken & Spargel" und „Marinierte Tomaten" mit dunklem Ofenbrot für die nötige Stärkung im Alltag.

Fünf leckere Sorten

Das rustikale Ofenbrot der drei dunklen Sorten ist mit Roggenmehl verfeinert, kross vorgebacken und erhält so seinen kräftigen Geschmack:

Die Variante „Geräucherter Käse" bietet fleischlosen Genuss mit geräuchertem Provolone-Käse, Mozzarella, pikantem Hartkäse, knackigen Frühlingszwiebeln und einer sahnigen Ricotta-Creme.

„Schinken & Spargel" ist eine köstliche Kombination aus delikatem Kochschinken, grünem Spargel, Mozzarella und roten Zwiebeln auf einer sahnigen Ricotta-Creme.

Rustipani „Marinierte Tomaten" sorgt mit Mozzarella, gegrillten Zwiebeln, eingelegten Tomaten und einem würzigen Kräuterpesto auf einer fruchtigen Tomaten-Soße für vegetarische Gaumenfreuden.

Pressekontakt:
Nestlé Wagner GmbH, Presseabteilung, Ernst-Wagner-Straße 48, 66620 Nonnweiler
presse.wagner@de.nestle.com

Die beiden hellen Rustipani Sorten sind perfekt für alle Fans von rustikalem Weizenbrot: Sie sind knusprig-kross vorgebacken und schmecken so aromatisch, weil sie mit natürlich gereiftem Sauerteig verfeinert sind.

Eine ganz besondere Trend-Kreation präsentiert Wagner mit der Variante „Hähnchenbrust“: Auf einer köstlichen Frischkäse-Creme servieren die Backexperten würziges Hähnchenbrustfilet, gegrillte Paprika, milden Mozzarella, rote Zwiebeln und feinen Schnittlauch.

Wer „Salami“ mag, wird diese Rustipani Variante lieben: Belegt mit herzhafter Salami, feinem Mozzarella und knackigen Zwiebeln – lecker serviert auf einer würzigen Tomaten-Basilikum-Soße.

Nach Bäckertradition gebacken

Mit den fünf Ofenbrot-Varianten setzt das Unternehmen die lange Wagner Bäckertradition fort. Schon weit bevor Firmengründer Ernst Wagner mit seiner Steinofen-Pizza die Tiefkühltruhen eroberte, wusste der Bäckermeister in seiner Backstube, wie man aus gutem Teig beste Produkte macht. Sein Motto für guten Geschmack lautete: Auf Ruhe und sanfte Verarbeitung kommt es an.

Und so macht es Wagner heute noch – das neue Rustipani wird nach bester Wagner Bäckertradition gebacken: Die Zutaten werden behutsam gemischt, mit Geduld zu einem Teig geknetet, um dann in kleine Brotfladen portioniert zu werden, die anschließend ganz in Ruhe vor dem Backen gehen dürfen.

Für alle fünf Rustipani Sorten gilt natürlich wie für alle Wagner Produkte das Wagner Sorgfalts-Prinzip: Garantiert ohne Geschmacksverstärker und künstliche Aromen.

Rustipani ist deutschlandweit bei allen großen Lebensmittelhändlern gelistet. Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) beträgt 1,99 Euro.

Pressekontakt:
Nestlé Wagner GmbH, Presseabteilung, Ernst-Wagner-Straße 48, 66620 Nonnweiler
presse.wagner@de.nestle.com