



Grasbrunn, 27. August 2018

„Brot & Käse“ – Food Pairing für Bäckerei-Snacks

Wenn Leidenschaft auf Genuss trifft, entstehen trendige Bäckerei-Snacks mit ursprünglichem Brot-Geschmack und unwiderstehlicher Käse-Vielfalt. Bel Foodservice hat das Dream-Team Brot & Käse völlig neu miteinander kombiniert und ein kulinarisches Konzept entwickelt, mit dem Bäckereien ab September 2018 im hart umkämpften Snack-Geschäft punkten können. Begleitet wurde das innovative Konzept von dem kreativen und kompetenten Brotexperten, Brotsommelier Jörg Schmid.

Neue Genussdimensionen für Bäckerei-Snacks

Beim angesagten Food Pairing werden Lebensmittel zu einem neuen, optimal abgestimmten Genuss-Erlebnis kombiniert. Ein wachsender Trend – verstärkt durch die Craft-Bewegung – bei dem Herkunft und Zutaten immer mehr im Fokus stehen. Bel Foodservice hat auf Basis dieses Trends ein kulinarisches Konzept für Bäckereien entwickelt, das leidenschaftliches Bäcker-Handwerk mit genussvoller Käse-Vielfalt kombiniert. „Brot & Käse“ ist ein Erfolgsmodell, das im Kern die Frage beantwortet: „Welcher Käse von Bel Foodservice passt zu welchem Brot am besten?“

Mit geschulter Expertise untersuchte **Konzept-Partner Jörg Schmid**, Bäckermeister und in 4. Generation im Familienunternehmen beide Komponenten. Mittels Sensorik und Geschmacksmerkmalen hat der ausgebildete Brotsommelier und deutsche Meister (der Bäckermeister 2012) die idealen Pairing-Partner für verschiedene Brote und Käsesorten von Bel Foodservice ermittelt. In ausgeklügelten Rezeptideen werden die beiden Hauptzutaten Brot & Käse zu neuen Snacks zusammengeführt, die sich durch Einfachheit und Raffinesse von bisherigen Snack-Angeboten abheben!

Beste Partner für das Kult-Lebensmittel Brot: Leckere Käse-Vielfalt von Bel

Bel Foodservice stellt mit bekannten und beliebten Marken ein breites Sortiment von Käse-Spezialitäten zur Verfügung, die alle einzigartig im Geschmack sind und eine gelungene Anwendung garantieren.



LEERDAMMER® ist Deutschlands Käse-Marke Nummer 1¹, die mit dem nussig-milden Geschmack und den markanten kirschgroßen Löchern begeistert. **KIRI®** als kulinarischer Alleskönner überzeugt mit cremiger Konsistenz, Ergiebigkeit und zuverlässiger Stabilität bei Warm- und Kaltanwendung. Der Frischkäsespezialist **CANTADOU®** beeindruckt mit unübertroffenem Geschmack und großer Vielseitigkeit. **BONBEL®**, die beliebteste Butterkäsemarke in Deutschland² und der kleine Käsesnack **Mini-Babybel®**, der schon seit 1977 allen Käsefreunden Spaß macht, runden die genussvolle Käse-Vielfalt von Bel ab.

Ideale Pairing-Partner werden zu unwiderstehlichen Käse-Snacks

Mit den ermittelten Pairing-Partnern hat Jörg Schmid vierzehn völlig neue und überraschende Rezepte für trendige Bäckerei-Snacks kreiert, die alle das Potenzial zum Bestseller haben. Das **Black Edition Veggie mit CANTADOU® Meerrettich** kombiniert das von Jörg Schmid entwickelte Baguette mit Holzkohle-Öl und einer leckeren CANTADOU® Meerrettich-Rote Beete-Masse, welches mit Radieschen und Feldsalat garniert wird. Für das **Pink Edition Rote Beete Baguette mit KIRI®** legen sich gekochte Eischeiben mit frischer Kresse auf ein Bett aus cremigem KIRI®. Als klassische und doch ganz neue Stulle präsentiert sich der **Kernige Leckerbissen mit LEERDAMMER® Original**. Hier wird saftiges Roggenvollkornbrot mit dem nussig-milden LEERDAMMER® Original, knackigem Eisbergsalat, Paprika, Gurke und Ei zu einem genussvollen Kraftpaket.

Bel Foodservice stellt seinen Bäckerei-Kunden für das kulinarische Food-Pairing-Konzept „Brot & Käse“ einen Überblick zu den perfekten Pairing-Partnern sowie eine Vielzahl neuer Rezeptinspirationen, Brote und Aufstriche – entwickelt mit Brotsommelier Jörg Schmid – zur Verfügung. Auch die bewährten, umfangreichen VKF-Materialien wie Snack-Verpackungen, Markenoblaten und Fähnchen stehen bereit. Auf dem **Bel-Mediaportal** (www.bel-mediaportal.de) können alle Bäckereien ergänzend eigene Werbemittel für ihre individuelle Snack-Aktion erstellen.

¹Quelle: Nielsen Market Track, LEH + DM, Umsatz, FY 2017

²Quelle: AC Nielsen, meistgekauft nach Absatz+Umsatz, LEH+DM, SB- u. Theken-Butterkäse ohne Eigenmarken des Handels, seit Jan. 2013



bel Foodservice

Firmenkontakt:

Bel Deutschland GmbH
Werner-von-Siemens-Ring 12
85630 Grasbrunn
foodservicegermany@groupe-bel.com
www.bel-foodservice.de/brotundkaese

Pressekontakt:

RESAS COMMUNICATION & DESIGN GmbH & Co. KG
Schwagerstraße 12
33739 Bielefeld
s.hanzsch@rcd.de

Bildmaterial:



Das gab's noch nie! Kulinarisches Konzept „Brot & Käse“ – entwickelt mit Brotsommelier Jörg Schmid



Food Pairing für trendige Bäckerei Snacks



Aktionslogo „Brot & Käse“



bel Foodservice



Pink Edition Rote Beete Baguette mit KIRI®



Black Edition Veggie mit CANTADOU® Meerrettich



Kerniger Leckerbissen mit LEERDAMMER® Original