

Medieninformation

Nürnberg, April 2016

Nie wieder trocken Brot: Mit AEG am Tag des Brotes zum besonderen Genuss

Brot ist nicht nur ein wichtiges Grundnahrungsmittel, es ist viel mehr: Ob zum Frühstück als Marmeladenbrot, zum Mittag als Sandwich oder im wahrsten Sinne des Wortes zum Abendbrot – Brot schmeckt einfach immer. Denn was gibt es Köstlicheres als ein Stück ofenwarmes, frischgebackenes Brot? Pünktlich zum Tag des Brotes am 5. Mai zeigt AEG, wie perfekt gebackenes Brot gelingt.

Alleine in Deutschland gibt es etwa 300 verschiedene Brotsorten und stetig kommen Neue hinzu. AEG stellt die neuesten Trends der Brot-Szene vor und erklärt, wie das perfekte Brot mit knuspriger Kruste und lockerer Krume ganz einfach gelingt. Das Geheimnis: eine Extraportion Dampf.

On-the-Go-Snack – die leckere Kleinigkeit für unterwegs

Lange Arbeitstage, viele Termine, ständig unterwegs – der Alltag wird immer geschäftiger, da bleibt für ein ausgewogenes Frühstück wenig Zeit. Um nicht magenknurrend im morgendlichen Meeting zu sitzen, bietet der australische Trend der "On-the-Go-Snacks" eine Lösung. Kleine Frühstücksbrötchen mit Früchten und Ballaststoffen, wie zum Beispiel Rosinen und Cranberries kombiniert mit Haselnüssen und Sonnenblumenkernen, werden so zum leckeren Frühstück für unterwegs. Für besonders lockere und saftige Brötchen sorgt der AEG PlusSteam Ofen mit der Extraportion Dampf. Die PlusSteam Funktion versorgt den Teig in den ersten 10-15 Minuten des Backvorgangs mit zusätzlicher Feuchtigkeit. Dadurch geht das Brot noch besser auf, für eine lockere und saftige Krume. Die Feuchtigkeit auf der Oberfläche des Brotes sorgt zudem für eine knusprige Kruste – für echten Genuss bei jedem Bissen.

Cloud-Bread – die luftig leichte Alternative

Sei es für die Figur, aufgrund einer Weizenallergie oder Glutenunverträglichkeit – die Nachfrage nach Brotalternativen ist groß. Derzeit in aller Munde: das "Cloud-Bread" (Wolkenbrot). Die luftig leichte Alternative zum herkömmlichen Brot besteht lediglich aus folgenden vier Zutaten: Ei, Frischkäse, Backpulver und Honig. Für ein wolkenleichtes Ergebnis ist auch bei dieser Brotsorte die ausreichende Menge an Feuchtigkeit wichtig. Erst mit dem richtigen Klima entfaltet sich der Geschmack des Cloud-Breads optimal und das Brot erhält seine luftig leichte Konsistenz.

Internationale Brotspezialitäten – eine Scheibe Welt für zu Hause

Doch nicht nur typisch deutsche Brotsorten wie Graubrot und Pumpernickel finden sich auf Esstischen und in Pausenboxen. Die Deutschen sind längst auf den Geschmack mediterraner Brotspezialitäten gekommen – und die Neugier nach neuen Sorten und Aromen ist ungebrochen.

ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE
Elisabeth Lokai-Fels
Fürther Straße 246
90429 Nürnberg

TELEFON
0911-3 23 12 58

TELEFAX
0911-3 23 11 78

E-MAIL
Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de
unternehmenskommunikation@electrolux.de

INTERNET
www.electrolux.com
www.aeg.de
<http://newsroom.electrolux.com/de/>

Doch egal ob deutsches Dinkelbrot, türkischer Fladen oder italienisches Ciabatta – nichts geht über eine gelungene knusprige Brotkruste. Unter Einsatz der AEG PlusSteam Funktion entsteht im Handumdrehen eine perfekt goldbraune Kruste mit einer elastischen und lockeren Krume – für grenzenlosen Brotgenuss.

Electrolux ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz und entwickelt seine Produkte in enger Zusammenarbeit mit professionellen Anwendern auf der Basis profunder Einblicke in die Bedürfnisse der Konsumenten. Für Haushalt und Business bieten wir innovative Lösungen in durchdachtem Design, wie z. B. Kühlschränke, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Herde, Staubsauger, Klimaanlage und Haushaltskleingeräten. Unter renommierten Marken wie Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire und Electrolux Grand Cuisine verkauft die Gruppe jährlich mehr als 60 Millionen Produkte an Kunden in über 150 Märkten. Im Jahr 2015 beschäftigte Electrolux 58.000 Mitarbeiter und erzielte einen Umsatz von 13,2 Milliarden Euro. Weitere Informationen finden Sie unter www.electroluxgroup.com.

ELECTROLUX UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION

ADRESSE	TELEFON	TELEFAX
Elisabeth Lokai-Fels Fürther Straße 246 90429 Nürnberg	0911-3 23 12 58	0911-3 23 11 78

E-MAIL
Elisabeth.Lokai-Fels@electrolux.de unternehmenskommunikation@electrolux.de

INTERNET
www.electrolux.com www.aeg.de http://newsroom.electrolux.com/de/