

DINGHARTINGER bringt neues, tiefgekühltes Top-Produkt auf den Markt: „Vegetarischer Zwiebelkuchen“

Herausragende Produkteigenschaften (u.a. ein sehr hoher Zwiebelanteil, original Gouda-Käse), zeitgemäß-trendy und ein hoher Convenience-Grad (vielfältig, schnell und leicht einsetzbar)

Landsham. – Die **Dinghartinger Strudel GMBH** erweitert Ihr Top-Sortiment und bringt zum 1. August 2024 die TK-Produktneuheit **„Vegetarischer Zwiebelkuchen“** auf den Markt, das sich vor allem durch einen hohen Zwiebelanteil (49 Prozent), hochwertige Zutaten (Zwiebel, originaler Gouda-Käse, Vollei sowie Sauerrahm), meist aus regionalem Bezug, und einem hohen Convenience-Grad auszeichnet. Das TK-Neuprodukt verbindet hohe Qualitäten (u.a. viel Zwiebelmasse, wenig Teig), authentisch-handwerkliche Anmutung und einen einzigartigen Geschmack mit den Vorteilen einer praktischen, leichten Zu- bzw. Weiterverarbeitung, die Kosten, Aufwand und Zeit spart - und entspricht damit der steigenden Nachfrage nach vegetarischen, vorbildlich convenienten Alternativen im Premium-Bereich.

Den „Vegetarische Zwiebelkuchen“ à la DINGHARTINGER ist die zeitgemäße, trendige Ergänzung zum Dinghartinger Klassiker **„Zwiebelkuchen mit Speck“**, erschließt neue, ernährungsbewusste Zielgruppen und punktet durch seine vielfältigen Portionierungs- und Einsatzmöglichkeiten.

Das Produkt wird in der Packungsgröße 3 x 2000 g angeboten, kann je nach Bedarf in individuelle Portionen/Formate geschnitten werden und eignet sich neben den Standardanwendungen auch optimal für den To-Go-Bereich, als Fingerfood und auch für „Flying Buffets“. Der „Vegetarische Zwiebelkuchen“ besteht aus original Dinghartinger Hefeteig mit reichem Zwiebelbelag und frischem Schnittlauch, ist fertig gebacken und tiefgefroren.

Auch der eingesetzte, frische Schnittlauch wird von einer regionalen Gärtnerei bezogen und von einer lokalen Inklusionswerkstatt geschnitten. Damit unterstreicht DINGHARTINGER sein

grundsätzliches Credo in Bezug auf Regionalität, Nachhaltigkeit und handwerklichen Anspruch.

Zu DINGHARTINGER: das urbayerische Traditions- und Familienunternehmen mit Sitz in Landsham (Nähe München) unter der Leitung von **Walter** und **Julia Landauer** wurde vor rund 40 Jahren gegründet und gehört zu den führenden Anbietern im Segment TK-Strudel. Beliefert wird ausschließlich der nationale wie internationale Großhandel.

Die Marke DINGHARTINGER steht vor allem für eine große Vielfalt im Bereich dieses Gebäckklassiker und bietet dazu über 70 Varianten an. Dazu gehören klassisch-traditionelle, uroriginale, aber auch zeitgemäß-moderne Kreationen – süß, herzhaft, vegan oder in Bio. Das Gesamtsortiment umfasst aber auch andere Mehlspeisen, Kuchen, Teige, Brotsorten und ein spezielles C&C-Sortiment. Etwa mit: Apfelküchle, Auszogne, Dampfnudeln, Germknödel, Kaiserschmarrn, Flammkuchen und Ouche Lorraine. Zu den Bestsellern im Programm gehört vor allem der Original Dinghartiger Zwiebelkuchen. Stets unter dem Motto: Alles - echte Tradition und Modernität - aus einer Hand.

(Text und Foto: honorarfrei)

Weitere Informationen: www.dinghartinger.de