



MEDIENMITTEILUNG

Januar 2023

Klein, aber geschmackvoll

Sonnengetrocknete Tomaten, eine Mischung aus erlesenen italienischen Kräutern und knackige Peperoncinstücke für eine leichte, aber scharfe Note - kombiniert man diese Zutaten mit Mehl, Wasser und Schweizer Alpensalz, entsteht das beliebte und aromatische Tomatenbrötli. Die Bestreuung mit Tessiner Maisgriess ergänzt die südländische Rezeptur und verspricht ein wunderbares Geschmackserlebnis. Wie alle Produkte aus dem Hause Fredy's, wird auch für das Tomatenbrötli ausschliesslich Getreide aus pestizidfreiem Anbau eingesetzt. Das kleine Meisterwerk ist saftig, es hält sich lange frisch und eignet sich dank seinem Gewicht von 34 Gramm perfekt als besondere Beilage verschiedener Gerichte. Oder ofenwarm serviert als Begrüssung beim à la carte Dinner bleiben Sie Ihren Gästen noch lange in Erinnerung und animieren für ein baldiges Wiedersehen. Tauchen Sie für einen Moment ab an die italienische Riviera und probieren Sie noch heute das Tomatenbrötli von Fredy's. Erhältlich ist diese vegane Spezialität mit 140 Stück im Karton.

Bei weiteren Fragen

Fredy's AG
Neuenhoferstrasse 113
5400 Baden

Frau Jeannette Müller
Strategische Geschäftsführung
+41 56 200 29 00 | jeannette.mueller@fredys.ch

www.fredys.ch