



Bakgrundsmeddelande 28.1.2011

Närbröd på Glogatan:

Karl Fazer Bakery öppnar jubileumsåret till ära

Fazer lanserar ett helt nytt brödbud, som snart finns att köpa på Glogatan: Karl Fazer Bakery betjänar vänner av närproducerat bröd från och med den 15 februari. Bröd har en stark koppling till Fazer på Glogatan; i caféet som Karl Fazer grundade bakades bröd redan på 1890-talet.

De läckra nya bröden bakas med respekt för traditionerna från början till slut på Karl Fazer Bakery. De görs av naturliga råvaror, utan konserveringsmedel eller andra tillsatsämnen.

Brödets resa från ugnen till hyllan tar bara en minut; brödet bakas från grunden i Karl Fazer Bakery i caféets övre våning. En brödeg som gjorts med traditionella metoder behöver inga hjälpmedel utan lugn och ro. Då föds en oemotståndlig smak och struktur. I ugnsvärmen, på en yta av sten, får brödet en frasig yta som skyddar ett läckert inre.

Namn ur historien

Det nya mångsidiga utbudet erbjuder handgjort bröd, som bara fås från Karl Fazer Bakery på Glogatan. I utbudet finns internationella och finländska smaker, bland dem också klassikern Fazers lantbröd.

Brödens namn hedrar Fazers historia, exempelvis

Kupol – Karl Fazer Cafés berömda kupol, belägen på Glogatan i Helsingfors; lantbröd av fransk typ

Huvili – vitrinen i vindfånget på Caféet; fullkornsbatong med fullkornsråg samt lin- och sesamfrön

Taubila – Karl Fazers herrgård i Karelen; lantbröd bakat enligt Fazers klassiska recept

- Fazer vill erbjuda smakupplevelser och omväxling också då det handlar om bröd. Karl Fazer Bakerys brödbud har byggts upp speciellt för att erbjuda vänner av bröd högtidsstunder, säger new business manager **Maria Pimenoff** från Fazer.

Tilläggsinformation

New business manager Maria Pimenoff, tel. 040 563 2943

Näringsexpert Sanna-Maria Hongisto, tel. 040 759 9936

