

Österreichs erstes Gebäck mit natürlichem Weizenkeim-Spermidin

Ankerbrot präsentiert das neue ANKER SUPERBROT mit Zink, 10 Ballaststoffen und natürlichem Weizenkeim-Spermidin bei der Eröffnung der neuen Filiale Am Modenapark im 3. Bezirk

Ankerbrot eröffnete Mitte Juni seine 10. Filiale im 3. Bezirk Am Modenapark in Wien und präsentierte dabei seine neueste Brotkreation, die es ab sofort in allen Filialen zu kaufen gibt: Das ANKER SUPERBROT. Das ANKER-Brot des Jahres 2021 schmeckt nicht nur hervorragend, sondern sorgt auch für mehr körperliches Wohlbefinden. Durch 10 Ballaststoffe, natürliches Weizenkeim-Spermidin und das wichtige Spurenelement Zink wird es zum SUPERBROT.

Wien, 22.6.2021 Am Modenapark im 3. Wiener Gemeindebezirk gibt es seit Mitte Juni eine neue ANKER Filiale. Eröffnet wurde sie von ANKER Fan Kati Bellowitsch und Bezirksvorsteher Erich Hohenberger. Die neue Filiale direkt Am Modenapark lädt zum Verweilen im geräumigen Innenbereich ein, zum Genuss von beliebten ANKER Klassikern wie Topfengolatsche, Ribiseltascherl oder Schokocroissant und herrlich duftendem Barista-Kaffee aus der italienischen Siebträgermaschine sowie ganz aktuell erfrischende Sommerdrinks zum Abkühlen. Ankerbrot nutzte den Anlass, um die neueste Backkreation der Wiener Öffentlichkeit zu präsentieren: das ANKER SUPERBROT.

Superbrot mit Superkraft – schmeckt gut, tut gut

Fitness- und Healthfood ist ein Trend der Zeit, soll dem Körper Gutes tun, schmeckt aber oft etwas langweilig oder einfach gar nicht und so entwickelten die Bäckermeister*innen aus dem Hause ANKER ein Brot, das nicht nur hervorragend schmeckt, sondern auch für körperliches Wohlbefinden sorgt: **Das neue ANKER SUPERBROT. Erhältlich ist es in zwei Varianten:**

Das Super-Herzbrot (480g) – ein saftiges Mischbrot in Herzform aus Natursauerteig, Weizen- und Roggenmehl aus Österreich, einem speziellen Mix aus 10 Ballaststoffen, mit Zink und natürlichem Weizenkeim-Spermidin, zusätzlich mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen verfeinert. Eine Bestreuung mit Maispops macht es besonders knusprig.

Der Super-Kraftspitz (90g) – die Frühstücks- oder Jausen-Variante des Superbrots als dreieckiges Weckerl, das aber auch alles enthält, was das neue Superbrot so besonders macht.

Am meisten natürliches Spermidin enthalten Weizenkeime, aus denen auch das natürliche Weizenkeim-Spermidin für das ANKER SUPERBROT gewonnen wird.

Ebenfalls im neuen SUPERBROT enthalten: Zink, das zu einer normalen Funktion des Immunsystems beiträgt und 10 Ballaststoffe, darunter Weizen-, Roggen- und Dinkelkleie, Buchweizen und Haferspeisekleie, gelbe Erbsen oder Topinambur - dieser sorgt für den Ballaststoff Inulin, der das Mikrobiom stärkt. Apfel- und Zitrusfaser liefern nicht nur zusätzliche Ballaststoffe, sondern sorgen auch für eine geschmackliche Abrundung. Dazu Goldleinmehl aus Leinsamen, das dem SUPERBROT



eine leicht nussig-saatige Geschmacksnote verleiht. Die Zichorienwurzel ist wie Topinambur ein Gaumenschmaus für die körpereigenen Milchsäurebakterien durch ihren hohen Inulin-Gehalt.

All das macht das neue ANKER SUPERBROT zu einem einzigartigen Geschmacks-erlebnis mit Bonus für das körperliche Wohlbefinden.

Das neue ANKER SUPERBROT ist ab sofort in allen ANKER-Filialen erhältlich (Super-Herzbrot: Verkaufspreis € 3,90/ Super-Kraftspitz: Verkaufspreis: € 1,10)

Kati Bellowitsch, Moderatorin und ANKER-Fan: „Mit dem neuen ANKER SUPERBROT habe ich jetzt nicht nur ein Brot, das meiner ganzen Familie und mir richtig gut schmeckt, sondern ich kann auch ganz einfach etwas für unsere Gesundheit tun. Ich find es sehr super, das neue Superbrot von Anker“.

Tina Schrettner, Marketingleiterin Ankerbrot: „Das Wissen unserer Ernährungs-wissenschaftler, die hervorragende Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten, kombiniert mit der Erfahrung unserer Bäckermeister*innen hat dieses wunderbare Brot entstehen lassen. Ich freue mich sehr, dass wir ab sofort unser Brot des Jahres 2021, Österreichs erstes Gebäck mit natürlichem Weizenkeim-Spermidin, in unseren Filialen anbieten können.“

Einfach ein SUPERBROT das neue SUPERBROT von ANKER.

Über die Ankerbrot Gruppe

Die Ankerbrot Gruppe betreibt rund 130 Bäckereifilialen mit Schwerpunkt auf den Großraum Wien und ist damit der größte Bäckereifilialist Österreichs. An den beiden Standorten in Wien-Favoriten und Lichtenwörth wird täglich frisches Brot und Gebäck für die eigenen Filialen und den österreichischen Handel gebacken. Die Ankerbrot Gruppe beschäftigt rund 1.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Weitere Informationen finden Sie unter www.ankerbrot.at