



O`zapft is für Kuchen im Glas

O`zapft is für Kuchen im Glas
Am kommenden Samstag, den 22. September startet die traditionelle Wiesn in München. Passend zum Oktoberfest hat Yoomig eine "Oktoberfest Edition" kreiert und bietet diese allen Schleckermäulern an, die eine süße Leckerei für dahoam suchen.
Neben den herkömmlichen gebrannten Mandeln, Zuckerwatte und Lebkuchen Herzen sind Bio Kuchen im Glas mal eine etwas andere süße Wiesn-Leckerei.
Das Einkochen bzw. Einwecken hat eine lange Tradition. Es hat seinen Ursprung bereits im 19. Jahrhundert. Die Weckgläser wie wir sie heute kennen, wurden 1892 vom Gelsenkirchener Chemiker Rudolf Rempel erfunden und patentiert. Nach seinem Tod sicherte sich Karl Weck das Patent und das alleinige Verkaufsrecht. Die im deutschsprachigen Raum bekannte Wortschöpfung "einwecken" ist also auf den Namen Weck zurückzuführen und heute als Wort in den Duden aufgenommen. Am Bekanntesten ist sicher das Haltbarmachen von Marmelade durch Einwecken. Die durchaus leckere Variante des Kuchen im Glas ist eher unbekannt, aber bleibt in den schönen Gläsern auch lange lecker und frisch.
Yoomig Bio Kuchen werden mit viel Liebe und Zeit gebacken. Das Getreide wird in den eigenen Mühlen der Bäckerei täglich frisch gemahlen. So kommt alles Gute vom Korn direkt in die kleinen Kuchen. Die Verwendung von besten Bio und Fair Trade Rohstoffen sowie regionale Erzeugung gehört zur Philosophie von Yoomig. So soll neben Qualität und Genuss auch Verantwortung für Mitmenschen und unsere Umwelt übernommen werden.
Die Oktoberfest Kuchen sind aktuell bei Amazon oder im Avocado Store zu bestellen oder direkt über die Firma Yoomig. Neben der Oktoberfest Variante gibt es noch viele weitere schöne Fotoetiketten für alle Anlässe. So wird es einfach, einfach mal Danke zu sagen oder einem lieben Menschen eine Freude zu bereiten. Für Geschäftskunden eignen sich die Kuchen auch besonders und können mit individuellen Etiketten hergestellt werden.
Am Golfplatz 23a
24576 Bad Bramstedt
Tel: 04192 - 893 68 23
E-Mail: lecker@yoomig.de
URL: www.yoomig.de

Pressekontakt

Yoomig

24576 Bad Bramstedt

yoomig.de
lecker@yoomig.de

Firmenkontakt

Yoomig

24576 Bad Bramstedt

yoomig.de
lecker@yoomig.de

Yoomig bietet leckere Kuchen im Glas mit einem individuellem Foto-Etikett an. Vor dem Hintergrund fairen Handel zu unterstützen, legt Yoomig großen Wert auf regionale Produkte und Dienstleister. Zudem wird das Sortiment überwiegend mit Bio-Rohstoffen hergestellt. Das Besondere jedoch liegt in der individuellen Grussbotschaft per Foto-Etikett und damit in einer stark personalisierbaren Form des Schenkens, Werbens und Präsentierens einer süßen und nachhaltigen Leckerei. Die Etiketten für die Gläser können bereits ab einem Stück individuell bedruckt und in kürzester Zeit geliefert werden. Die Kuchen sind im Weckglas ohne Zugabe von künstlichen Konservierungsstoffen min. 6 Monate haltbar.