



## Neuzugang bei den WASGAU Marken: TK-Dampfnudeln aus regionaler Produktion

- Beliebte Hefeteig-Spezialität der WASGAU Bäckerei ist ab sofort in den Frischemärkten des westpfälzischen Lebensmittel-Handelsunternehmens auch tiefgekühlt zum Dämpfen und Braten zuhause erhältlich
- Herstellung nach bewährter Rezeptur am Pirmasenser Produktionsstandort mit regionalem Weizenmehl der pfälzischen Bindewald Kupfermühle

**Pirmasens, 23. Mai 2022.** An den Bäckerei-Bedientheken in den Frischemärkten der WASGAU Produktions & Handels AG zählen frische Dampfnudeln schon seit Langem zu den erklärten „Bestsellern“ im Sortiment. Ab sofort gibt’s die Hefeteig-Spezialität mit der klassischen Salzkruste auch für die einfache Zubereitung zuhause: mit den WASGAU Dampfnudeln aus der Tiefkühlung im praktischen Sechserpack. Die Produktion der Teiglinge erfolgt nach derselben jahrzehntelang bewährten Rezeptur der frisch erhältlichen Dampfnudeln in der hauseigenen Bäckerei des Pirmasenser Lebensmittel-Handelsunternehmens – mit viel Wissen und Erfahrung, modernster Technik und besten Zutaten. Als wesentlicher Bestandteil kommt bei der Herstellung ausschließlich regionales Weizenmehl des WASGAU Partners Bindewald Kupfermühle zum Einsatz; von dort stammen auch die WASGAU Mehle. Mit Sitz im pfälzischen Bischheim verarbeitet die Mühle Weizen, der im Umkreis von maximal 100 Kilometer angebaut wird. Dabei stammen 90 Prozent des Weizens aus Rheinland-Pfalz (Pfalz und Rheinhessen), der Rest aus Nordbaden und Südhessen.

Nach dem Auftauen und Gehen benötigen die WASGAU Dampfnudeln in einer verschlossenen Pfanne etwa 25 Minuten zum Dämpfen und anschließenden „Braten“, damit die goldbraune Kruste am Boden entsteht. Traditionell serviert werden sie mit Vanille- oder Weinsauce.

Die neuen TK-Dampfnudeln erhalten Kunden in vielen WASGAU Frischemärkten sowie auch in den sechs C+C-Märkten in Rheinland-Pfalz und dem Saarland. Sie ergänzen das breitgefächerte Sortiment der WASGAU Marken, die für hohe Qualität und durchgängige Herkunftstransparenz stehen. So stammen alle Produkte – etwa die Hälfte davon in Bio-Qualität – von festen und persönlich bekannten Lieferanten größtenteils aus der WASGAU Region. Zum Angebot zählen neben Kaffeespezialitäten, Milchprodukten, Honig, Eiernudeln, Flammkuchen und Eis auch Bio-Dünger sowie Holzbriketts aus

naturbelassenen Hart- und Weichholzspänen. In jüngerer Zeit sind außerdem vier verschiedene Fruchtaufstriche mit einem besonders hohen Fruchtanteil von je mindestens 75 Prozent sowie Rapsöl aus zwischen Rhein, Mosel und Nahe angebautem Raps hinzugekommen.

### Hintergrundinformationen zu WASGAU Produktions & Handels AG

Die WASGAU Produktions & Handels AG mit Sitz im westpfälzischen Pirmasens zählt zu den wenigen selbstständigen Lebensmittel-Handelsunternehmen in Deutschland und hat einen Einkaufsverbund mit der REWE Markt GmbH, Köln. Die Märkte und Geschäfte finden sich mit regionalem Schwerpunkt in Rheinland-Pfalz und dem Saarland. Den Kern der Handelstätigkeit bilden über 70 WASGAU Super- und Verbrauchermärkte mit Verkaufsflächen zwischen 400 und 3.200 Quadratmetern; daneben betreibt WASGAU sechs Cash+Carry-Betriebe als Partner für Gastronomie und Großverbraucher. Über 85 Prozent des Umsatzes werden innerhalb dieser Vertriebslinien erzielt. Die konzerneigene WASGAU Metzgerei und WASGAU Bäckerei versorgen die Märkte und Geschäfte mit Fleisch- und Wurstwaren sowie mit Backwaren und Konditorei-Erzeugnissen. Der Anteil der Frische-Warenguppen am Gesamtsortiment beträgt etwa 50 Prozent. Weitere Informationen sind unter <https://wasgau.de> erhältlich.

20220523\_was

### Begleitendes Bildmaterial:



WASGAU Dampfnudeln aus der Tiefkühlung im praktischen Sechserpack

[ Download unter [https://ars-pr.de/presse/20220523\\_was](https://ars-pr.de/presse/20220523_was) ]

### Weitere Informationen:

WASGAU Produktions & Handels AG  
Isolde Woll  
Blocksbergstraße 183  
D-66955 Pirmasens  
Telefon: +49 6331 558-281  
Telefax: +49 6331 558-999-281  
[presse@wasgau-dlog.de](mailto:presse@wasgau-dlog.de)  
<https://wasgau.de>

### Ansprechpartner für die Presse:

ars publicandi GmbH  
Martina Overmann  
Schulstraße 28  
D-66976 Rodalben  
Telefon: +49 6331 5543-13  
Telefax: +49 6331 5543-43  
[MOvermann@ars-pr.de](mailto:MOvermann@ars-pr.de)  
<https://ars-pr.de>