



NEUER VERKAUFSWAGEN VON HÄUSSER'S GALETTES IM RETRO LOOK

www.haessers-galettes.de

Find us on **facebook**

Im Laufe von über 30 Jahren entwickelte sich aus einer guten Idee ein erfolgreiches Familienunternehmen. Heinz Häußler, der Firmengründer startete bereits im Jahr 1978 mit einem französischen Imbiss auf dem Coburger Wochenmarkt und wurden nach und nach auf weiteren Märkten präsent. Heute finden die Kunden die beliebten Häußler's Galettes auf vielen Wochenmärkten, Weihnachtsmärkten und Festplätzen in der oberfränkischen Region, speziell in den Landkreisen Coburg, Kronach und Lichtenfels und im thüringischen Sonneberg. Robert Häußler führt mittlerweile mit seiner Frau Maruola das Familienunternehmen in der zweiten Generation mit viel Begeisterung weiter.

Bei allen Zutaten wird auf eine ausgezeichnete Qualität geachtet. „Wir arbeiten ausschließlich mit langjährigen Lieferanten hauptsächlich aus der Region zusammen“, führt Robert Häußler an. Der Teig für Häußler's Galettes wird in den Tagen vor dem Markt frisch zubereitet. Der Buchweizen benötigt etwas Zeit, um seinen nussigen Geschmack voll zu entfalten. Neben den Bestandteilen Buchweizen, Wasser und Mehl macht der frisch gemahlene Pfeffer den Teig so besonders schmackhaft.

Die pikante Füllung von Häußler's Galettes besteht aus hochwertigem Vorderkochschinken, herzhaftem Emmentaler Käse, milden Peperoni und aromatischen Gewürzen. Natürlich gibt es für die kleinen Kunden die Häußler's Galettes als „Kinder-Galettes“ mit Schinken und Käse. Häußler's Galettes werden frisch auf gusseisernen Platten vor den Augen der Kunden zubereitet. Diese Platten liefern eine konstante Hitze, so dass der Teig heiß und schnell gebacken werden kann.

Aushängeschild und Flaggenschiff des Fuhrparks ist der imposante Verkaufstand im Eiffelturm-Look, in dem an bis zu sechs Platten Häußler's Galettes gebacken werden. Er ist zehn Meter hoch und ein Hingucker auf Festen wie dem Coburger Frühlingsfest, dem Lichtenfelser Schützen- und Volksfest, dem Coburger Vogelschießen und dem Kronacher Freischießen. Jetzt wurde die Fahrzeug-Flotte um den Retro-Anhänger erweitert. Die runden Formen mit der auffälligen Beschriftung stehen den alten Verkaufsständen in Nichts nach. Ganz im Gegenteil, die Spezialanfertigung blitzt noch näher. Vorläufig ist der neue Hingucker jeden Mittwoch und jeden Samstag von 7.30 Uhr bis 14.30 Uhr auf dem Coburger Wochenmarkt zu finden!



CARLMÜHLE
Die Mühle der guten Mehle

Wir gratulieren zum neuen Verkaufswagen



Fachgroßhandel und Tiefkühlspezialist
für Küche, Gastronomie und Fleischereien



96472 Rödental • Im Rödengrund 1 • ☎ 09563/72280 • Fax 30076
Internet: <http://www.bauer-feinkost.de> • eMail: info@bauer-feinkost.de



Fränkische
Fleisch- und Wurstspezialitäten



Jetzt Fan werden!
Auf [konrad-boehnlein](https://www.facebook.com/konrad-boehnlein)

Lichtenhaidestr. 3c • 96052 Bamberg
Tel.: 0951/9626-0 • Fax: 0951/9626-100 • Mail: info@konrad-boehnlein.de