19.10.2015 – 12:52 Uhr

Längstes Baguette (122,4 Meter) - nutella Frankreich und Italien brechen den Guinness Weltrekord

Main/Mailand (ots) -

Einen Liebesbeweis der besonderen Art lieferte die Marke nutella ihrem Partner, dem Brot. Auf der Expo Milano 2015 bereitete das "Liebespaar" zur Feier seiner bereits 50 Jahre andauernden Verbindung mit gemeinsamen Kräften ein 122,4 Meter langes Baguette zu und brach so den bisherigen Rekord von 111 Metern. Der neue Rekord wurde durch das berühmte Guinness Buch der Rekorde bestätigt.

Dabei handelt es sich nicht nur um einen Weltrekord, vielmehr ist es die Verbindung zweier nationaler Symbole. Das Baguette - das bekannteste französische Brot - und nutella, ein Brotaufstrich, auf den die Italiener stolz sind, erneuerten gestern auf der Expo 2015 Milano einmal mehr ihre Verbindung.

Ab 09.30 Uhr waren sieben Meisterbäcker der Bäcker- und Konditoreninnung, Paris, sowie 20 italienische Bäcker des Proloco-Verbands aus dem italienischen Ort Magliano Alpi (Provinz Cuneo) damit beschäftigt, das längste Baguette der Welt nach französischem Originalrezept zuzubereiten und zu backen. Für diesen Rekord waren mehr als sechs Stunden Arbeit erforderlich. Anschließend konnten nutella-Fans 2.400 Scheiben Brot mit nutella genießen.

#unamoredarecord

Fotos und Videos erhältlich unter: http://www.salledepresse.com/fr/org/ferrero/-/event/750

Über nutella

Der beliebte Brotaufstrich wurde bereits 1946 von Pietro Ferrero - Konditor und Gründer der Firma Ferrero - im Piemont in Italien zunächst unter dem Namen "Pasta Gianduja" kreiert. Die offizielle Geburtsstunde von nutella liegt allerdings im Jahr 1964, als die Nuss-Nugat-Creme in Italien in der heute bekannten Form unter dem Namen "nutella" auf den Markt kam. Mittlerweile ist nutella in mehr als 160 Ländern weltweit erhältlich und feierte 2014 den 50. Geburtstag.

Über die Chambre Professionnelle des Artisans-Boulangers-Pâtissiers de Paris

Die Chambre Professionnelle des Artisans-Boulangers-Pâtissiers de Paris, unter dem Vorsitz von Dominique Anract, Bäcker im 16. Arrondissement von Paris, wurde 1801 in Paris gegründet. Ziel war damals, seinen Mitgliedern, die ihr Brot nicht in ihrer eigenen Backstube backen konnten, den einzig verfügbaren Ofen zur Verfügung zu stellen. Über die Jahre kamen zusätzliche Öfen hinzu. 2004 entschieden die Direktoren jedoch, die Bäckerei zu modernisieren und Trainings anzubieten, um die Qualität des Brotes sicherzustellen. Ziel dieses Trainings war, Kenntnisse und Fähigkeiten der Mitarbeiter zu verbessern, ihre Expertise zu erweitern und sich mit Kollegen anderer Länder auszutauschen.

Kontakt:

Pressestelle Ferrero Deutschland
presse@ferrero.com
Tel. 0 69 / 68 05 - 22 60

Medieninhalte

Längstes Baguette (122,4 Meter) - nutella Frankreich und Italien brechen den Guinness Weltrekord / Geschafft! Mit 122,4 Metern brechen nutella Frankreich und Italien den Guiness Weltrekord für das längste Baguette. Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/116100 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/Ferrero Deutschland"

Längstes Baguette (122,4 Meter) - nutella Frankreich und Italien brechen den Guinness Weltrekord / Infrastrukt / Nach dem erfolgreichen Weltrekordversuch konnten die Besucher 2.400 Scheiben Brot mit nutella genießen. Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/116100 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/Ferrero Deutschland"

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/de/pm/100057483/100779280 abgerufen werden.