



Firenzebrød til støtte for Børnecancerfonden og AGF Talentfodbold

I samarbejde med Langenæs Bageriet har Martin Jørgensen og AGF udviklet et ernæringsmæssigt rigtigt brød, der kommer i handlen fra og med onsdag morgen. For hvert solgt brød vil to kroner blive doneret til Børnecancerfondens arbejde, og et tilsvarende beløb vil gå til AGF's talentarbejde.

Det nye brød er blevet døbt Firenze-brødet med henvisning til Martin Jørgensens mangeårige og succesrige karriere i den italienske klub Fiorentina, og AGF-spilleren er glad for at kunne bakke op om et initiativ, der støtter to vigtige formål.

- Børnecancerfondens arbejde for at skabe gode rammer for kræftsyge børn er væsentligt, og jeg vil gerne lægge navn til et tiltag, der kan være med til give kræftsyge børn en lidt højere livskvalitet. Derudover vil salget af brødet komme AGF's talentudvikling til gavn og dermed mange unge fodboldspillere, der elsker legen med bolden og har en sund fritidsinteresse, siger Martin Jørgensen og tilføjer:

- Det har været en spændende proces at være med til at udvikle brødet, og jeg synes, at resultatet er blevet rigtigt godt. Det er meget velsmagende og har en lækker skorpe, og så betyder det også meget, at det ernæringsmæssigt hænger sammen.

Bagermester Michael Spottag fra Langenæs Bageriet er ligeledes glad for resultatet.

- Langenæs Bageriet var straks med på idéen, da Martin og AGF præsenterede den for os. Martin er i forvejen involveret i velgørhedsarbejde, og vi vil gerne bidrage med vores kompetencer. Vi er stolte af at kunne lancere et lækkert brød, hvor kvalitet og sundhed går op i en højere enhed samtidig med, at vi tilgodeser to rigtig gode – og vigtige – formål.

Firenzebrødet kan købes fra onsdag morgen i Langenæs Bageriet, Langenæs Allé 14. Det kommer til at koste 31 kroner og for hvert solgt brød vil to kroner blive doneret til Børnecancerfondens arbejde, og et tilsvarende beløb vil gå til AGF's talentarbejde.

Om Firenze-brødet:

Firenzebrød indeholder (udover vand, gær, salt m.m.):

Hvedeflager, durumkerner, solsikkekerner, hørfrø, halvsigtemel & hvedemel.

Der er ikke tilsat fedtstof, så brødet indeholder kun det fedt, der naturligt findes i kerner og mel. Brødet er – som alle Langenæs Bageriets øvrige produkter – bagt uden anvendelse af nogen form for konserveringsstoffer.

Brødet er langtidshævet og bagt i Langenæs Bageriets italienske herdovne (stenovne), hvilket dels er med til at trække smagen frem, dels giver en karakteristisk sej skorpe.

For yderligere information, kontakt venligst:

Michael Spottag, Langenæs Bageriet, tlf. 8614 5545

Rasmus A. Sørensen, adm. leder, AGF Talentfodbold, tlf. 2536 7085