

Fa. CORNBAR
Handcrafted Gourmet-Popcorn
Inh.: Anja Martinez
Karl-Arnold-Weg 44 | 61267 Neu-Anspach
Tel.: 01522 6069878 | E-Mail: info@cornbar.net

Hallo Frau Fischer,

wir sind das kleine Familienunternehmen aus Neu-Anspach im Taunus, das hochwertiges Gourmet-Popcorn in Handarbeit und mit eigenen Rezepturen herstellt und seit letzter Woche auf dem schönen Preungesheimer Wochenmarkt verkaufen darf.

Hier ein paar genauere Infos zu uns:

Mit ganz viel Herz, Leidenschaft und Handfertigkeit lassen wir seit Sommer 2019 die Maiskörner knallen. Bis zu diesem Zeitpunkt hatten wir noch keine Ahnung davon, welche Arten- und Geschmacksvielfalt bei Gourmet-Popcorn möglich ist. Inspiriert durch die eher zufällige Entdeckung, dass Popcorn viel abwechslungsreicher sein kann, als das übliche Kino-Popcorn oder karamellierte Massenware, versuchten wir uns eines Tages am "unbekannten Neuen" in der heimischen Küche. Es entstanden unsere ersten Geschmackskreationen, die Vorläufer von „Triple Choc“ und „Van Berry“.

Inzwischen hat unser Sortiment natürlich noch viel mehr zu vorzuweisen: Zurzeit setzt sich dieses aus 9 festen Stammsorten und verschiedenen, wechselnden, saisonalen Variationen zusammen. Hauptsächlich bieten wir karamellierte Sorten an, von fruchtig über würzig-süß bis salzig. Abgerundet wird dieses Angebot von unseren unkaramellisierten Sorten, mit Gewürzen und Kräutern.

Es handelt sich bei unserem Popcorn um eine ganz besondere Süßwaren- und Snack-Art, die nicht mit herkömmlichem Popcorn zu vergleichen ist. Die Basis bildet die Wahl der richtigen Maissorte, weswegen wir nur Saatgut verwenden, das 100% frei von Gentechnik und 100% nicht neonicotinoid behandelt ist. Mais ist von Natur aus übrigens immer glutenfrei. Er wird bei unseren karamellisierten Sorten ganz ohne Öl, nur mit Heißluft, zu rundlichen Popcornflocken aufgepoppt und in einem aufwändigen Verfahren zweifach gesiebt, um störende Spelzen und ungepoppte Körner möglichst zu entfernen.

Die Besonderheit liegt dann vor allem aber in der Veredelung und Ummantelung der Flocken. Für jede Sorte haben wir, mit viel Leidenschaft und Freude an Qualität und Genuss individuelle Rezepte erstellt. Wir verwenden für unser Karamell ausschließlich natürliche Zutaten, z. B. Pflanzenfett in Bioqualität, gefriergetrocknete Bio-Früchte, echten Bohnenkaffee, Gewürze etc. und belgische Kuvertüre in Patisserie-Qualität für unsere Schokoladenüberzüge. Weiterhin umfasst unser Sortiment hauptsächlich vegane Sorten.

Wo sind wir zu finden?

Das Herzstück unserer kleinen "Popcorn-Manufaktur" ist unsere CORNBAR-Küche – Mitten im alten Stadtkern von Neu-Anspach. Hier werden unsere Gourmet-Popcorn-Sorten ausgetüftelt und mit viel Liebe in Handarbeit hergestellt. Bevor eine neue Sorte auf den Markt kommt, sind unsere Töpfe, Schüsseln und Gehirne im Dauereinsatz. Wir schwingen dann mit großer Leidenschaft den Kochlöffel, karamellisieren, kuvertieren, würzen, verfeinern und schmecken ab, bis Geschmack und Konsistenz endlich so sind, wie sie sein sollen und unser „Handcrafted Gourmet-Popcorn“ seinem Namen alle

Ehre macht. Nach Absprache können unsere Kunden gerne auch dort vorbeikommen und sich ihre Lieblingsorten frisch vor Ort abholen.

Alle saisonal verfügbaren Sorten erhalten Sie jederzeit auch unter www.cornbar.net. Auf Instagram findet man uns unter [#cornbar.official](https://www.instagram.com/cornbar.official) und auf Facebook unter [#cornbar](https://www.facebook.com/cornbar).

„On-Tour“ geht es mit der mobilen „CORNBAR“, unserem gemütlichen, kleinen Verkaufsanhänger. Mit diesem sind wir seit Herbst letzten Jahres auf nunmehr vier Wochenmärkten regelmäßig vertreten. Sie finden uns dienstags in Bad Nauheim, mittwochs im Frankfurter Nordwestzentrum, freitags in Frankfurt Preungesheim und samstags in Neu-Isenburg. Hier konnten wir innerhalb kürzester Zeit die Kunden begeistern und uns eines immer größer werdenden Kundenstamms erfreuen.

Sobald es wieder möglich ist, möchten wir auf vielen regionalen Veranstaltungen oder Foodfestivals präsent sein. Außerdem stehen auch Gruppenevents, wie „Popcorn Tastings“ inkl. eigener Popcornproduktion oder ein kleines „Popcorn-Festival“ in unserer Manufaktur in Aussicht.

Es freut uns sehr, wenn Sie uns in einem Artikel oder anderswo vorstellen können.

Viele Grüße,

Anja Martinez & Familie

IHR CORNBAR-TEAM

Handcrafted Gourmet-Popcorn