

## Presseinformation

März 2017

### Verführerender Kuchengenuss

#### Aryzta Food Solutions: fertig gebackene Spezialitäten

**(Freiburg) Kuchen mit einem einfachen Handling sind umsatz- und ertragsversprechende Produkte, die als Zwischenmahlzeit, Pausensnack oder zu einem Kaffee angeboten werden können und starke Umsatzbringer sind. Der Convenience-Spezialist Aryzta Food Solutions präsentiert zur INTERNORGA fünf neue, fertig gebackene Kuchenspezialitäten, die nur aufgetaut werden. Die Dessertkuchen Walderdbeere und Früchte sowie Opéra Schokolade und Kaffee sind Blechkuchen, die nach Bedarf portioniert werden können. Außerdem werden die zwei Kuchenklassiker Frankfurter Kranz und Marmornapfkuchen eingeführt.**

Die Blechkuchen Dessertkuchen Walderdbeere, Dessertkuchen Früchte und Opéra Schokolade und Kaffee der Marke Coup de pates® werden am Stück geliefert und können bedarfsgerecht zugeschnitten werden. Die Blechkuchen ermöglichen es, das Kuchensortiment ohne zusätzlichen Aufwand zu erweitern und dem Gast eine höhere Vielfalt zu bieten.

#### **Coup de pates® Dessertkuchen Walderdbeere**

Zwischen zwei Biskuitlagen ist beim Dessertkuchen Walderdbeere der Marke Coup de pates® eine luftige Masse aus Milchcreme mit Walderdbeeren geschichtet. Auf eine weitere Schicht aus Quark

**Kontakt:**

Vanessa Bene  
Telefon: +49 7151/994567-12  
Telefon: +49 7151/994567-22  
E-Mail: bene@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH  
Strümpfelbacher Str. 21  
71384 Weinstadt  
www.nota-bene-com.de

Alexander Bohny  
Telefon: +49 761/70492-3735  
Telefax: +49 761/70492-19  
E-Mail: alexander.bohny@aryzta.com

Aryzta Food Solutions GmbH  
Konrad-Goldmann-Straße 5b  
79100 Freiburg  
www.aryztafoodsolutions.de

## Presseinformation

sind Walderdbeeren und Schokoraspeln dekoriert. Aus einem Dessertkuchen Walderdbeere (350 x 265 x 40 mm) können etwa 24 bis 27 Stücke portioniert werden.

### **Coup de pates® Dessertkuchen Früchte**

Ein fruchtiges Geschmackserlebnis ist der Dessertkuchen Früchte der Marke Coup de pates®. Bei dem Kuchen ist eine gehaltvolle Schicht aus Panna-Cotta-Mousse und Passionsfruchtcreme auf einem Biskuitteig gebettet. Das Topping aus Mango- und Aprikosenwürfeln, Himbeeren und Pistazien macht besonders Appetit. 24 bis 27 Kuchenstücke können aus dem Blechkuchen (370 x 285 x 30 mm) entnommen werden.

### **Coup de pates® Opéra Schokolade und Kaffee**

Die französische Kuchenspezialität Opéra ist für die charakteristischen sieben Biskuitschichten mit Kaffee- und Schokoladencreme bekannt. Aryzta Food Solutions bietet den französischen Klassiker der Marke Coup de pates® als Blechkuchen (360 x 275 x 30 mm). Aus einem Blechkuchen können etwa 24 bis 27 Stücke zugeschnitten werden.

### **Hiestand® Frankfurter Kranz und Marmornapfkuchen**

Die beiden Neuheiten Frankfurter Kranz und Marmornapfkuchen sind zwei zeitlose Kuchenklassiker, die zu jeder Tageszeit passen. Der Frankfurter Kranz besteht aus Rührteig und drei Schichten Buttercreme mit einer Vierfruchtfüllung. Zusätzlich ist der runde Kuchen mit einem Durchmesser von 24 cm mit Haselnusskrokant und Amarenakirschen garniert.

**Kontakt:**

Vanessa Bene  
Telefon: +49 7151/994567-12  
Telefon: +49 7151/994567-22  
E-Mail: bene@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH  
Strümpfelbacher Str. 21  
71384 Weinstadt  
www.nota-bene-com.de

Alexander Bohny  
Telefon: +49 761/70492-3735  
Telefax: +49 761/70492-19  
E-Mail: alexander.bohny@aryzta.com

Aryzta Food Solutions GmbH  
Konrad-Goldmann-Straße 5b  
79100 Freiburg  
www.aryztafoodsolutions.de

## Presseinformation

Der Marmornapfkuchen ist nach traditioneller Rezeptur aus einem hellen und dunklen Rührteig mit einer kakaohaltigen Fettglasur hergestellt. Der runde Kuchen mit einem Durchmesser von 24 cm kann individuell portioniert werden.

### Über Aryzta Food Solutions GmbH

Aryzta Food Solutions GmbH ist in Deutschland ein marktführender Anbieter von Convenience-Backwaren, Food-Service-Produkten und Konzepten im Außer-Haus-Markt. Das Sortiment umfasst über 800 Produkte der Marken Hiestand®, Coup de pates®, Otis Spunkmeyer®, Seattle's Best Coffee™ und We proudly serve Starbucks™. 100 Außendienstmitarbeiter betreuen in Deutschland mit maßgeschneiderten Konzepten rund 18.000 Kunden aus den Bereichen Tankstellen und Convenience-Stores, Bäckereien, Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Lebensmitteleinzelhandel. Aryzta Food Solutions GmbH ist ein Unternehmen der Aryzta Gruppe.

[www.aryztafoodsolutions.de](http://www.aryztafoodsolutions.de)

[www.aryzta.com](http://www.aryzta.com)



**Coup de pates Dessertkuchen Walderdbeere.jpg**

**Kontakt:**

Vanessa Bene  
Telefon: +49 7151/994567-12  
Telefon: +49 7151/994567-22  
E-Mail: bene@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH  
Strümpfelbacher Str. 21  
71384 Weinstadt  
[www.nota-bene-com.de](http://www.nota-bene-com.de)

Alexander Bohny  
Telefon: +49 761/70492-3735  
Telefax: +49 761/70492-19  
E-Mail: alexander.bohny@aryzta.com

Aryzta Food Solutions GmbH  
Konrad-Goldmann-Straße 5b  
79100 Freiburg  
[www.aryztafoodsolutions.de](http://www.aryztafoodsolutions.de)

## Presseinformation

Zwischen zwei Biskuitlagen ist beim Dessertkuchen Walderdbeere der Marke Coup de pates® eine luftige Masse aus Milchcreme mit Walderdbeeren geschichtet.



### **Coup de pates Dessertkuchen Früchte.jpg**

Ein fruchtiges Geschmackserlebnis ist der Dessertkuchen Früchte der Marke Coup de pates®.



### **Coup de pates Opéra Schokolade und Kaffee.jpg**

Aryzta Food Solutions bietet den französischen Klassiker der Marke Coup de pates als Blechkuchen.

**Kontakt:**

Vanessa Bene  
Telefon: +49 7151/994567-12  
Telefon: +49 7151/994567-22  
E-Mail: bene@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH  
Strümpfbacher Str. 21  
71384 Weinstadt  
www.nota-bene-com.de

Alexander Bohny  
Telefon: +49 761/70492-3735  
Telefax: +49 761/70492-19  
E-Mail: alexander.bohny@aryzta.com

Aryzta Food Solutions GmbH  
Konrad-Goldmann-Straße 5b  
79100 Freiburg  
www.aryztafoodsolutions.de

## Presseinformation



### Hiestand Frankfurter Kranz.jpg

Aryzta Food Solutions präsentiert einen Kuchenklassiker: den Frankfurter Kranz.



### Hiestand Marmornapfkuchen.jpg

Der Marmornapfkuchen ist nach traditioneller Rezeptur hergestellt.

**Kontakt:**

Vanessa Bene  
Telefon: +49 7151/994567-12  
Telefon: +49 7151/994567-22  
E-Mail: bene@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH  
Strümpfelbacher Str. 21  
71384 Weinstadt  
www.nota-bene-com.de

Alexander Bohny  
Telefon: +49 761/70492-3735  
Telefax: +49 761/70492-19  
E-Mail: alexander.bohny@aryzta.com

Aryzta Food Solutions GmbH  
Konrad-Goldmann-Straße 5b  
79100 Freiburg  
www.aryztafoodsolutions.de