

## Presseinformation

# Zartblättrige Premium-Qualität

### Neue Viennoiserie-Backwaren von Coup de pates<sup>®</sup>

**(Freiburg) Zartblättrige Croissants, feine Plundergebäcke oder Spezialitäten im Mini-Format: Die 32 ausgesuchten Spezialitäten aus der Viennoiserie von Coup de pates<sup>®</sup> überzeugen durch Vielfalt und sorgfältige Verarbeitung. Die ausgewählten Rohstoffe, der Geschmack, die Konsistenz und Optik zeugen von hochwertiger Qualität. So haben Spezialitäten wie die neue Rosinenschnecke Le Tourier<sup>®</sup> und das Pain au Chocolat Le Tourier<sup>®</sup> sowie das Mini Schokobrotchen Isigny AOP einen 30-prozentigen Butteranteil. Dieser verleiht den Produkten einen besonders intensiven Geschmack.**

Die Produktreihe Le Tourier<sup>®</sup> der Marke Coup de pates<sup>®</sup> erfüllt hohe Qualitätsansprüche. In der Herstellung wird der Plunder Teig mehrfach touriert. Schicht für Schicht erhalten die Spezialitäten einen dicht laminierten Teig und sind daher besonders feinblättrig. Neben dem Buttercroissant Le Tourier<sup>®</sup> bietet Aryzta Food Solutions die neue Rosinenschnecke und das neue Pain au Chocolat.

### **Coup de pates<sup>®</sup> Rosinenschnecke Le Tourier<sup>®</sup>**

Bei der neuen Rosinenschnecke trifft ein zartblättriger Plunder Teig auf saftige Rosinen. Die Spezialität in Schneckenform wird als gegarter Teigling tiefgefroren angeliefert. Nach 5 bis 10 Minuten Antauzeit bei Raumtemperatur empfehlen die Convenience-Experten, die Neuheit etwa 18 bis 20 Minuten bei 165 bis 175 °C im Backofen goldbraun zu backen.

**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

### **Coup de pates<sup>®</sup> Pain au Chocolat Le Tourier<sup>®</sup>**

Das Pain au Chocolat wird in Frankreich traditionell beim Frühstück verzehrt. In Deutschland wird dieses mittlerweile auch als Snack zwischendurch oder zu Kaffee und Tee am Nachmittag angeboten. Aryzta Food Solutions bietet den Klassiker als gegarten und tiefgefrorenen Teigling. Nach etwa 5 Minuten Auftauzeit wird die Spezialität etwa 18 bis 20 Minuten bei 175 °C im Backofen goldbraun gebacken.

### **Coup de pates<sup>®</sup> Mini Schokobrötchen Isigny AOP**

Dem Wunsch nach mehr Vielfalt können Kunden mit dem neuen Mini Schokobrötchen Isigny AOP nachkommen. AOP ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung in Europa. Diese kennzeichnet, dass Produkte, wie beispielsweise die Isigny Butter im neuen Mini Schokobrötchen von Coup de pates<sup>®</sup>, in einem bestimmten geographischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erzeugt wurden. Die Milch der Isigny Butter wird von Kühen der küstennahen Region Isigny-sur-Mer gewonnen. Das milde, humide Klima sorgt bei der Butter für einen leicht salzigen Geschmack und eine goldgelbe Farbe. Der gegarte Teigling wird etwa 10 Minuten angetaut und dann etwa 14 bis 16 Minuten bei 165 bis 175 °C im Backofen zubereitet.

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



### **Coup de pâtes Rosinenschnecke Le Tourier.jpg**

Coup de pâtes<sup>®</sup> Rosinenschnecke Le Tourier<sup>®</sup>: Zartblättriger Teig trifft auf saftige Rosinen.



### **Coup de pâtes Pain au Chocolat Le Tourier.jpg**

Aryzta Food Solutions bietet den Klassiker aus der französischen Viennoiserie: Coup de pâtes<sup>®</sup> Pain au Chocolat Le Tourier<sup>®</sup>.



### **Coup de pâtes Schokobrötchen Isigny AOP.jpg**

Das Mini Schokoladenbrötchen Isigny AOP enthält die ausgesuchte Isigny Butter, die seit Jahrzehnten in der französischen Patisserie verwendet wird.

**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