

Presseinformation

März 2018

Klassiker, klein und feingemacht

Aryzta Food Solutions: herzhafte Mini-Snacks

Auf dem Buffet, zum Empfang, in Tagungspausen, als Amuse-Gueule oder zu einem Getränk – herzhafte kleine Snacks sind zu vielen Anlässen bei den Gästen willkommen. Der Convenience-Spezialist Aryzta Food Solutions präsentiert den neuen Mini Bagel Sesam sowie die neuen Flammkühle von Coup de pates® und das neue Hiestand® Mini Schinken-Käse-Croissant.

Coup de pates® Mini Bagel Sesam

Bagel sind in – aber längst nicht nur im XL-Format als reichhaltig belegter Snack, sondern klein und fein als Alternative zu bekanntem Fingerfood oder als Pausenverpflegung bei Veranstaltungen. Die mit Sesam bestreuten Mini Bagels können vielfältig herzhaft oder süß belegt oder mit Cremes bestrichen werden. Bereits fertig gebacken, sind diese bei 0 - 4 °C in 30 - 60 Minuten aufgetaut und servierfertig. Damit kann schnell auf Bestellungen reagiert werden.

Coup de pates® Flammkühle

Flammkuchen sind längst mehr als ein herzhafter Begleiter zu einem Glas Wein in einer elsässischen oder badischen Weinstube. Der dünne, knusprige Boden wird nach Gusto

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@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

belegt – mal herzhaft, mal süß. Aryzta Food Solutions bietet Coup de pates® Flammkühle in drei Sorten und im Mini-Format an: nach Elsässer Art mit Schinken und Zwiebeln, nach griechischer Art mit Hirtenkäse und Peperoni und die süße Variante mit Äpfeln und Rosinen belegt. Die Flammkühle sind dank der geringen Grammatur und Größe ideal für ein rustikales Buffet, zum Empfang, für Tagungspausen oder als Amuse-Gueule. Dank der schnellen Zubereitung und der langen Standzeit sind die Flammkühle auch eine schmackhafte Alternative zu Chips, die zu Bier, Wein oder einem Aperitif in der Bar und der Lounge angeboten werden. Die Mini-Flammkuchen werden sortenrein bereits halb gebacken angeboten. In nur sechs Minuten Backzeit bei 220 - 230 °C im Backofen sind die Flammkühle servierfertig.

Hiestand® Mini Schinken-Käse-Croissant

Das Schinken-Käse-Croissant ist eine der beliebtesten Geschmackssorten bei Croissants. Die herzhaften Aromen von Goudakäse und Hinterschinken sind von der dezenten Süße des Blätterteigs umhüllt. Dank der besonderen Geschmacksharmonie, der Form und der geringen Grammatur sind die neuen Hiestand® Mini Schinken-Käse-Croissants ideal als Fingerfood – kalt und warm serviert. Halbiert lassen sich diese wie ein Gipfel aufstellen und mit einem Klecks Feigensenf oder Preiselbeerkonfitüre anrichten. Der Snack-Klassiker wird 15 - 20 Minuten bei

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@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

Raumtemperatur aufgetaut und danach 14 - 16 Minuten bei 165 - 175 °C gebacken. Der gegarte Teigling ist tiefgekühlt und entfaltet beim Backen sein volles Aroma und das Volumen des fein tourierten Teiges.

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 rund 800 Produkte der Marken Hiestand®, Coup de pates®, Otis Spunkmeyer®, Seattle's Best Coffee™ und We proudly serve Starbucks™. 90 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

www.aryzta.com



Coup de pates® Mini Bagel Sesam.jpg

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@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® Flammkuchle Elsässer Art.jpg



Coup de pates® Flammkuchle griechischer Art.jpg



Coup de pates® Flammkuchle Apfel und Rosinen.jpg

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@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



Hiestand® Mini Schinken Käse Croissant.jpg

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@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