

Presseinformation

März 2018

Bunt, fruchtig und überraschend

Aryzta Food Solutions: neue Dessertkreationen

Der Convenience-Spezialist Aryzta Food Solutions präsentiert außergewöhnliche Convenience-Produkte von Coup de pates® für Dessertkreationen. Mit den neuen Mini Palatschinken Topfen-Mascarpone können verschiedene Desserts kreiert werden. Bunt und fruchtig wird es auf dem Dessertteller mit dem neuen Haselnuss-Cassis Dessert deluxe und dem Cheesecake Clementine Basilikum. Für die Schokoladenfreunde bieten die Schokoladen Überraschung und das Macaron Trio neue Geschmackserlebnisse.

Coup de pates® Mini Palatschinken Topfen-Mascarpone

Ein dünner Teig, goldgelb gebacken, gefüllt mit Topfen und leicht eingerollt: Der neue Coup de pates® Mini Palatschinken Topfen-Mascarpone ist bereits fertig gebacken. Der Klassiker aus der österreichischen Küche kann vielfältig verarbeitet und serviert werden: mit süßen und fruchtigen Soßen, mit Früchten, Eis oder aufgeschnitten als Komponente auf einem Dessertteller.

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® Haselnuss-Cassis Dessert deluxe

Die Form des Coup de pates® Haselnuss-Cassis Dessert deluxe ähnelt auf den ersten Blick einem Stein. Wird der glänzende und farbige Überzug aufgeschnitten, kommen der süße Kern und die verschiedenen Schichten zum Vorschein: nussig und fruchtig mit Schichten aus weißem Schokoladen-Haselnuss-Krokant, Pralinenmousse, schwarzer Johannisbeere und karamellisierten Pekannüssen. Das Haselnuss-Cassis Dessert deluxe ist nach drei bis dreieinhalb Stunden bei 0 - 4 °C aufgetaut und servierfertig mit einer Standzeit von 48 Stunden.

Coup de pates® Schokoladen Überraschung

Die Coup de pates® Schokoladen Überraschung ist ein saftiger Schokoladenkuchen. Bedeckt mit der reichhaltigen Schokoladenganache ist sie eine Alternative zum bekannten Lavacake. Die Schokoladen Überraschung wird warm serviert, damit der Schokoladenüberzug außen flüssig ist und den gewünschten Effekt erzielt. Das Küchlein wird dazu nach dem Antauen 45 Sekunden in der Mikrowelle erwärmt.

Coup de pates® Cheesecake Clementine Basilikum

Der Coup de pates® Cheesecake Clementine Basilikum vereint eine locker-fluffige Käsekuchenmasse mit einer fruchtig-feinwürzigen Note von Clementinen, Orangen und Basilikum. Der Mini-Kuchen wird eine Stunde bei Raumtemperatur aufgetaut und ist servierfertig. Dank der

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

langen Standzeit von 48 Stunden ist der Cheesecake ideal für Buffets und als süßer Snack in der Pausenverpflegung von Tagungen.

Coup de pates® Macarons Trio

Macarons haben sich längst als Alternative zu Petit fours etabliert. Das Coup de pates® Macarons Trio eröffnet nicht nur den Liebhabern des feinen Gebäcks durch ungewöhnliche Zutaten wie Bourbon-Vanille, Cashew-Nüsse, Fleur du sel, Johannisbeerpüree und Kakao aus Papua-Neuguinea unerwartete Geschmackserlebnisse. Das Macarons Trio wird eine Stunde bei Raumtemperatur aufgetaut und ist servierfertig. Dank der langen Standzeit von fünf Tagen ist das Macarons Trio ideal für Empfänge und zum Kaffee oder als Ergänzung bei Dessertvariationen.

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.

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

www.aryztafoodsolutions.de

www.aryzta.com



Coup de pates® Mini Palatschinken Topfen-Mascarpone.jpg



Coup de pates® Haselnuss-Cassis Dessert deluxe.jpg



Coup de pates® Schokoladen Überraschung.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® Cheesecake Clementine Basilikum.jpg



Coup de pates® Macarons Trio.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