

Presseinformation

Oktober 2016

Süß und vegan

Neue Backspezialitäten zur südback 2016

(Freiburg) Der Convenience-Spezialist Hiestand & Suhr präsentiert zur südback neue süße Backspezialitäten der Marken Hiestand[®], Otis Spunkmeyer[®] und Coup de pâtes[®]. Produkte wie der vegane Hiestand[®] Carrot Cake, der Hiestand[®] Butterhefezopf, der Brownie von Otis Spunkmeyer[®] sowie das Coup de pâtes[®] Pain au Chocolat Le Tourier[®] vereinen einen hohen Convenience-Grad mit Premium-Qualität.

Hiestand[®] Carrot Cake vegan

Immer mehr Menschen verzichten auf den Verzehr von tierischen Produkten. Zur südback präsentiert Hiestand & Suhr insgesamt sechs neue vegane Spezialitäten, darunter den veganen Karottenkuchen im Miniformat. Der Hiestand[®] Carrot Cake ist ein saftiger Rührkuchen mit sichtbaren Karottenstückchen im Teig, die Appetit machen. Die Spezialität enthält keine Konservierungsstoffe.

Der Kuchen wird bereits fertig gebacken und tiefgefroren in einem Papierförmchen mit dem Schriftzug „vegan“ angeliefert. Die Kennzeichnung unterstützt die Deklaration von veganen Angeboten, erhöht aber auch die Aufmerksamkeit bei der Präsentation in der Theke. Der Kuchen kann mit der Papierform direkt aus dem Karton entnommen werden und nach maximal 2 Stunden Auftauzeit serviert und verkauft werden. Bei Bedarf empfehlen die

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

Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.hiestand-suhr.de

Presseinformation

Convenience-Experten von Hiestand & Suhr, den Kuchen vor dem Verkauf beispielsweise mit etwas Puderzucker zu verfeinern.

Dass vegan und kreativ kein Widerspruch in sich ist, beweist Hiestand & Suhr nicht nur mit veganen Neuheiten wie dem Aprikosencroissant, Apfelkuchen, der Zwiebelbrezel und Steinofenpizza Grillgemüse, sondern auch mit der Broschüre „Langweilig? Von vegan!“. Darin sind Rezeptideen und Veredelungen zu veganen Spezialitäten ansprechend dargestellt. Die Broschüre kann kostenfrei über den Außendienst angefordert oder auf der Website www.hiestand-suhr.de heruntergeladen werden.

Hiestand[®] Butterhefezopf

Wer erinnert sich nicht gerne an seine Kindheit zurück, als der frisch gebackene Hefezopf von Großmutter einen feinen Duft in der Küche verbreitet hat. Der neue Butterhefezopf von Hiestand[®] ist ein luftig-saftiges Hefengebäck mit einer feinen Butternote. Die geschlungene Form verleiht der Spezialität einen besonders handwerklichen Charakter. Der Hefezopf wird ausschließlich mit Eiern aus Freilandhaltung hergestellt und ist frei von Konservierungsstoffen. Der Hefezopf kann beispielsweise aufgeschnitten mit Butter und Konfitüre bestrichen oder im Ganzen verkauft werden.

Otis Spunkmeyer[®] Brownie

Otis Spunkmeyer[®] ist die erfolgreiche Marke aus Nordamerika, die frisch gebackene Cookies, eine vielfältige Auswahl an Muffins und Donuts sowie aufmerksamkeitsstarke Verpackungs- und Präsentationslösungen bietet. Zur südback erweitert Hiestand & Suhr das Sortiment um einen neuen Brownie. Dieser enthält sowohl

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

Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.hiestand-suhr.de

Presseinformation

belgische Milkschokolade als auch dunkle Schokolade. Im Teig sind zudem Walnüsse verarbeitet. Einzeln verpackt kann der Brownie bedarfsgerecht entnommen werden und muss lediglich 90 bis 120 Minuten aufgetaut werden. Die lange Standzeit von bis zu zehn Tagen macht den verpackten Brownie besonders attraktiv für den Verkauf.

Coup de pates[®] Pain au Chocolat Le Tourier[®]

Le Tourier[®]-Spezialitäten der Marke Coup de pates[®] zeichnen sich durch eine ausgeprägte Qualität in Aussehen, Geschmack, Konsistenz und den verwendeten Zutaten aus. Der sehr hohe Butteranteil von 30 % verleiht dem zartblättrigen tourierten Plunderteig des Pain au Chocolat einen besonders intensiven Geschmack. Nach etwa 5 Minuten Auftauzeit wird das Schokoladenbrötchen etwa 18 bis 20 Minuten bei 175 °C im Backofen goldbraun gebacken. Die Spezialität aus der französischen Viennoiserie kann zu einem Kaffee oder Tee am Morgen, am Nachmittag oder als Snack zwischendurch angeboten werden.

Hiestand[®] Carrot Cake

Fertigungsgrad: fertig gebacken

Auftauzeit: 60 - 120 min

Gewicht: 75 g

Stück/Karton: 24

MHD: 12 Monate

Hiestand[®] Butterhefezopf

Fertigungsgrad: fertig gebacken

Gewicht: 515 g

Stück/Karton: 12

MHD: 8 Monate

Otis Spunkmeyer[®] Brownie

Coup de pates[®] Pain au Chocolat Le

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

Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.hiestand-suhr.de

Presseinformation

Fertigungsgrad: fertig gebacken

Auftauzeit: 90 - 120 min

Gewicht: 80 g

Stück/Karton: 36

MHD: 12 Monate

Tourier[®]

Fertigungsgrad: gegarter Teigling

Auftauzeit: 5 min

Backzeit: 18 - 20 min

Backtemperatur: 175 °C

Gewicht: 80 g

Stück/Karton: 70

MHD: 12 Monate



Hiestand Carrot Cake vegan.jpg



**Coup de pates Pain au Chocolat Le
Tourier.jpg**



Otis Spunkmeyer Brownie.jpg



Hiestand Butterhefzopf.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

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

Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.hiestand-suhr.de