



*Die Conditorei
aus der
Tiefkühltruhe*

Backfrisch
natürlich ohne
Konservierungsstoffe



Heute kaufen, später genießen

Zum Nachmittagskaffee mit Freunden, für die Geburtstagsfeier mit der ganzen Familie oder beim gemütlichen Frühstück zu zweit am Wochenende: Es ist immer praktisch, ein paar süße Schätze in der (Gefrier-)Truhe zu haben. Tiefgekühlte Backwaren sollen jedoch nicht nur immer griffbereit sein, sondern vor allem eine hervorragende Qualität aufweisen. Nach dem Auftauen müssen sie in Geschmack, Aussehen und Konsistenz überzeugen. Geht das nur mit Konservierungsstoffen?

Nein. Unsere Sahne-Torten und Kuchen wie auch die Brötchen und Desserts kommen schon immer gänzlich ohne aus und sind einzig und allein durch Tiefkühlung lange haltbar. Vielen Konsumenten ist dieser Vorteil noch nicht bekannt: Laut einer aktuellen Studie glaubten rund 50 Prozent der befragten Verbraucher nicht, dass Tiefkühlprodukte weniger Konservierungsstoffe enthalten als andere Lebensmittel (YouGov 2017; Trend Report Food).

Ab Herbst 2018 weisen wir auf allen unseren Produktverpackungen noch deutlicher sichtbar darauf hin, dass unsere Produkte frei von Konservierungsstoffen sind.



Tiefkühlung: Die Backfrisch-Garantie

Zu Beginn der 1970er Jahre hatten die Vettern Aloys Copenrath und Josef Wiese die Idee: Sie froren ihre frisch hergestellten Torten und Kuchen bei arktischen Temperaturen ein und konnten so gewährleisten, dass diese backfrisch bei den Verbrauchern ankamen. Durch die damals neuartige Methode des Schockfrostens konnten so erstmals feine Backwaren deutschlandweit im Handel angeboten werden. Und die Methode hat sich bewährt: Noch heute verwenden wir zum Konservieren unserer Produkte ausschließlich das Schockfrostern.

Und so funktioniert's: Kaum sind unsere Produkte fertig gebacken und dekoriert, werden sie in hochmodernen Kälteanlagen, den Spiralfrostern, auf bis zu minus 34 Grad abgekühlt. Selbst eine große Sahnetorte kann so in nur 3,5 Stunden auf eine Kerntemperatur von minus 18 Grad gebracht werden. Beim Schockfrostern wird die äußere Schicht der Kuchen und Torten innerhalb von Sekunden feuchtigkeits- und aromadicht versiegelt. Geschmacksstoffe, Vitamine und Mineralien bleiben voll erhalten. Dies erklärt, warum unsere Backwaren nach dem Auftauen aussehen und schmecken wie frisch gebacken – und das ganz ohne Konservierungsstoffe.

Direkt nach dem Backen und Verzieren versetzen wir unsere Produkte in einen natürlichen Kältetiefschlaf.





Wo gibt's noch Qualität wie diese?

Die Conditorei Coppenrath & Wiese schreibt seit über 40 Jahren eine einzigartige Erfolgsgeschichte. Als drittgrößter Hersteller von Tiefkühlkost in Deutschland verbindet das mittelständische Unternehmen für seine Torten, Kuchen, Brötchen und Desserts klassische Backtraditionen und das Know-how des Conditorenhandwerks mit modernsten Herstellungsmethoden. Das Credo: „Wir bieten die beste Alternative zum Selberbacken.“ Produziert wird ausschließlich in Deutschland – am Standort Mettingen, nahe Osnabrück.

Conditorei Coppenrath & Wiese KG

Hansastraße 10

49497 Mettingen

Telefon 05452 910-0

Telefax 05452 910-9355

info@coppenrath-wiese.de

www.coppenrath-wiese.de

