



PRESSEMITTEILUNG

Neue Range „Kuchenliebe“ und Neuheiten bei „Lust auf Kuchen“

## **Cremig, fruchtig oder schokoladig: Neue Kuchen-Variationen aus der Conditorei Coppenrath & Wiese**

Mettingen, im November 2017. Bei Coppenrath & Wiese stehen jetzt alle Zeichen auf Kuchen: Die Conditorei aus der Tiefkühltruhe präsentiert ab November die neue Range **Kuchenliebe** mit insgesamt vier innovativen Sorten sowie zwei neue kleine Backkuchen-Varianten im Sortiment **Lust auf Kuchen**.

Bei den großen Kuchen der neuen Range **Kuchenliebe** (UVP 4,79 Euro) setzt die Conditorei Coppenrath & Wiese auf innovative Ideen und greift dabei deutsche Traditions-Rezepturen wie auch internationale Trendsorten auf. Die fruchtige Sorte **Erdbeer Cheesecake** (900g) ist in der kleinen Variante bereits ein beliebtes Highlight auf jeder Kaffeetafel und kommt jetzt auch im Großformat. Zugleich findet mit dem cremigen **New York Cheesecake** (740g) ein internationaler Klassiker den Weg in die Tiefkühltruhe – gerade bei jüngeren Kuchen-Fans ist er aktuell angesagt. Durch eine spannende und ungewöhnliche Optik besticht der **Marzipan-Schnecken-Kuchen mit Pudding** (890g). Und schließlich kommt beim **Blaubeer-Schoko-Kuchen mit Rahm** (900g) die national beliebte Superfrucht Blaubeere zu neuen Ehren – eine traumhaft fruchtige Kombination!

In wenigen Minuten verzehrfertig und unbeschreiblich lecker: Die Backkuchen im Sortiment **Lust auf Kuchen** (UVP 2,99 Euro) stehen für spontanen Genuss im Alltag, aber auch in kleiner, festlicher Runde. Die neue Sorte **Hot Chocolate Brownie** (465g) ist ein wahrer Traum aus Schokolade: saftiger Schokoladen-Rührteig, überzogen mit einer Schokoladensauce – und wie der Name schon sagt, am besten warm zu genießen! Dagegen punktet die Variante **Lust auf Kuchen Käse** (550g) mit einer Rezeptur aus cremigem Frischkäse, verfeinert mit Butter und Vollmilch auf knusprigem Mürbeteig.

## Über Coppenrath & Wiese

Die Conditorei Coppenrath & Wiese schreibt seit über 40 Jahren eine einzigartige Erfolgsgeschichte. Als größter Hersteller von tiefgekühlten Backwaren 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 ganz bewusst ausschließlich in Deutschland – am Standort Mettingen, nahe Osnabrück.

### Kuchenliebe

<b>Erdbeer Cheesecake</b>	ab November 2017 1 x 900 g UVP 4,79 Euro
<b>New York Cheesecake</b>	ab November 2017 1 x 740 g UVP 4,79 Euro
<b>Marzipan-Schnecken-Kuchen mit Pudding</b>	ab November 2017 1 x 890 g UVP 4,79 Euro
<b>Blaubeer-Schoko-Kuchen mit Rahm</b>	ab November 2017 1 x 900 g UVP 4,79 Euro

### Lust auf Kuchen

<b>Hot Chocolate Brownie</b>	ab November 2017 1 x 465 g UVP 2,99 Euro
<b>Käse</b>	ab November 2017 1 x 550 g UVP 2,99 Euro
<b>Bereits etablierte Sorten dieser Range:</b> Feiner Apfel   Erdbeer-Frischkäse   Kirsch-Frischkäse	

Für weitere Informationen:

Nadine Hofer, Engel & Zimmermann AG  
Schloss Fußberg, Am Schlosspark 15, 82131 Gauting  
Tel. 089 / 893 563 3, Fax 089 / 893 9 84 29  
E-Mail: [n.hofer@engel-zimmermann.de](mailto:n.hofer@engel-zimmermann.de)