



PRESSEMITTEILUNG

Moderne Kuppelform kombiniert mit raffinierter Rezeptur

Coppenrath & Wiese begeistert mit Feinste Sahne Blaubeer-Kuppeltorte mit weißer Schokolade

Osnabrück, im Dezember 2014. Fruchtige Blaubeeren und himmlische Sahne vereint zu einem wahren Torten-Gedicht: Die neue **Blaubeer-Kuppeltorte mit weißer Schokolade** aus der Conditorei Coppenrath & Wiese bietet ab Februar 2015 formvollendeten Hochgenuss (1.500 Gramm, 9,99 Euro UVP). Die neueste Kreation der Erfolgsrange **Feinste Sahne** ist gefüllt mit einer Kombination aus fruchtiger Blaubeer-Mousse, lockerer Frischkäse-Sahne und Blaubeeren in weißer Schokoladen-Sahne, geschichtet zwischen hellen Biskuitböden. Ein fruchtiger Blaubeer-Spiegel verleiht der Kreation zusätzlichen Glanz, das I-Tüpfelchen zur Perfektion ist die Dekoration aus weißer Schokolade und Blaubeeren. Die moderne Kuppelform gibt der Torte auch optisch einen eleganten Touch und macht sie zu einer echten Attraktion auf jeder Kaffeetafel. Die Torte in feinsten Conditorenqualität eignet sich ebenso als Abschluss eines mehrgängigen Festessens wie als Highlight bei einem Geburtstagsnachmittag. Bei der Herstellung verwendet Coppenrath & Wiese wie gewohnt nur die besten Zutaten und verarbeitet sie nach handwerklichen Grundsätzen – ganz nach dem Motto „Wo gibt’s noch Qualität wie diese“.

Für weitere Informationen:

Sabine Tritschler, Engel & Zimmermann AG
Schloss Fußberg, Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
Tel. 089 / 893 563 556, Fax 089 / 893 9 84 29
Email: s.tritschler@engel-zimmermann.de