



PRESSEMITTEILUNG

Auf einen Obstkuchen ins „Café Landhaus“:

Neue fruchtige Blechkuchen aus der Conditorei Coppenrath & Wiese

Mettingen, im September 2019. Ein heimeliges Café im Grünen, Sonnenschein, Vogelgezwitscher im Hintergrund – jetzt noch ein feines Stück Obstkuchen, und das Bild ist perfekt! Das finden auch die Conditoren von Coppenrath & Wiese: Mit vier fruchtigen Blechkuchen in der neuen Range „Café Landhaus“ bietet die Conditorei aus der Tiefkühltruhe jetzt Leckereien zum Kaffeepausch in geselliger Runde, für die kleine Auszeit im Garten oder einfach für zwischendurch. Die Idee: Beliebte, klassische Blechkuchen ohne Sahne werden durch erlesene Zutaten und neuartige Rezepturen aufgewertet. Zudem überzeugen sie durch conveniente Handhabung, denn sie sind einzeln entnehm- und portionierbar.

Vielfach besonders: Die neuen Sorten von „Café Landhaus“ im Überblick

Ein echter Klassiker ist der **Erdbeer-Blechkuchen** (600 Gramm, 3,79 Euro UVP). Hier treffen aromatische Erdbeeren auf eine feine Vanille-Puddingcreme und einen lockeren Rührteig.

Herbstlich-fruchtig schmeckt der **Apfel-Walnuss-Cranberry-Blechkuchen** (580 Gramm, 3,79 Euro UVP): Äpfel und Cranberries in einem lockeren Dinkel-Nuss-Rührteig sind mit Butter-Nuss-Streuseln bedeckt. Die Kombination mit karamellisierten Walnüssen, Zimt und Ahornsirup machen diesen Kuchen zu etwas ganz Besonderem. Auch warm ein wahrer Genuss!

Ganz im Zeichen der Tradition steht der **Gedeckte Apfel-Blechkuchen** (700 Gramm, 3,79 Euro UVP): Feine Äpfel, saftige Sultaninen und gehackte Mandeln sind eingebettet zwischen zwei Schichten Mürbteig.

„Tutti Frutti“ lautet das Motto beim **Obst-Blech Kuchen** (620 Gramm, 3,79 Euro UVP). Eine bunte Mischung aus Johannisbeeren, Aprikosen, Ananas, Brombeeren und Mangos auf einer feinen Vanille-Puddingcreme und einem lockeren Rührteig sorgt nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich für ein einzigartiges Erlebnis.

„Mit einem Anteil von über 60 Prozent stellen Kuchen mit Obstauflage ohne Sahne die Top-Sorten im Bereich der frischen Blechkuchen dar“, sagt Marketingleiterin Dorothee Reiering-Böckmann. „Mit der neuen Produktrange ‚Café Landhaus‘ reagieren wir auf dieses enorme Potential. Außerdem bedienen wir den Wunsch der Verbraucher nach einzeln entnehmbaren Obstkuchen in hochwertiger Qualität.“ Der Launch wird begleitet durch ein starkes Unterstützungspaket aus POS-Maßnahmen, digitalen Initiativen und TV-Spots.

Café Landhaus

Erdbeer-Blech Kuchen	ab Ende September 2019 600 Gramm, 2 x 3 Stücke UVP 3,79 Euro
Apfel-Walnuss-Cranberry-Blech Kuchen	ab Ende September 2019 580 Gramm, 2 x 3 Stücke UVP 3,79 Euro
Gedeckter Apfel-Blech Kuchen	ab Ende September 2019 700 Gramm, 2 x 3 Stücke UVP 3,79 Euro
Obst-Blech Kuchen	ab Ende September 2019 620 Gramm, 2 x 3 Stücke UVP 3,79 Euro

Für weitere Informationen:
Nadine Hofer, Engel & Zimmermann AG
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
Tel. 089 / 893 563 414, Fax 089 / 893 984 29
E-Mail: n.hofer@engel-zimmermann.de