



PRESSEMITTEILUNG

Konditorei-Klassiker auf pflanzlicher Basis

Conditorei Coppenrath & Wiese backt jetzt auch vegane Torten und Kuchen

Mettingen, im Oktober 2022. In den Social Media sorgte die Neuigkeit schon vor Markteinführung für begeisterte Zustimmung bei den Fans veganer Produkte: Coppenrath & Wiese erweitert das Angebot tiefgekühlter Backwaren um drei Torten und Kuchen auf Basis rein pflanzlicher Zutaten. Für die neue Range „**Lust auf Vegan**“ wählten die Conditoren mit den Varianten **Donauwellen-Torte, Mandel-Bienenstich-Torte und Himbeer-Mandel-Kuchen** (UVP 4,99 Euro) einen Mix aus beliebten klassischen und modernen Sorten. Veganer, Vegetarier und Flexitarier ebenso wie probierfreudige Kuchenfans finden mit diesem veganen Trio reizvolle Alternativen für ihre Kaffeetafel und dies natürlich in der gewohnt hohen Produktqualität der Conditorei Coppenrath & Wiese.

Für die neue Range „**Lust auf Vegan**“, die seit September im Handel erhältlich ist, adaptiert Coppenrath & Wiese drei Klassiker. Die Donauwelle, die in der traditionellen Rezeptur als Cafeteria fein & sahnig Blechkuchen bereits eine große Fangemeinde hat, macht als **Lust auf Vegan Donauwellen-Torte** (440 Gramm) dem gedeckten Kaffeetisch alle Ehre. Unter einer glänzenden Schokocremeglasur und lockerer Vanillecreme auf Linsenproteinbasis betten sich fruchtige Sauerkirschen im marmorierten Rührteig. Die **Lust auf Vegan Mandel-Bienenstich-Torte** (360 Gramm) variiert den sahnigen Top-Klassiker unter den Meister-Torten von Coppenrath & Wiese. Sie begeistert mit knuspriger Mandeldecke auf lockerer Vanilleschlagcreme auf Linsenproteinbasis zwischen fluffigen Rührteigböden. Inspiriert vom klassischen Cheesecake ist der **Lust auf Vegan Himbeer-Mandel-Kuchen** (470 Gramm), der das vegane Trio vervollständigt. Bedeckt mit knackigen Mandelstiften rundet eine fruchtige Himbeerfüllung unter zarter Frischcreme auf Mandelbasis auf knusprigem Crumble-Boden den Genuss ab.



Lust auf Vegan

Himbeer-Mandel-Kuchen	ab September 470 g UVP: 4,99 €
Mandel-Bienenstich-Torte	ab September 360 g UVP 4,99 Euro
Donauwellen-Torte	ab September 440 g UVP 4,99 Euro

Über Coppenrath & Wiese

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 und Brötchen 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.

Für weitere Informationen:

Nadine Hofer & Silke Schuffenhauer, Engel & Zimmermann GmbH
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
Tel. 089 / 893 563 552, Fax 089 / 893 984 29

E-Mail: n.hofer@engel-zimmermann.de; s.schuffenhauer@engel-zimmermann.de