



PRESSEMITTEILUNG

Zuwachs für „Café Landhaus“ und „Kuchenliebe“

## **Coppenrath & Wiese präsentiert neue Käsekuchen-variationen**

Mettingen, im September 2021. Cremiger Genuss im Doppelpack, ganz klassisch als Käsekuchen oder als fruchtige Neuinterpretation mit roten und schwarzen Johannisbeeren: Für diesen Sommer haben die Conditoren aus der Conditorei Coppenrath & Wiese gleich zwei Neuheiten entwickelt, die mit ihrem frischen Geschmack perfekt für sonnige Nachmittage oder einfach für zwischendurch geeignet sind. Ab September versüßen der „**Käsekuchen**“ aus der Range **Café Landhaus** und der „**Beeren-Schmand-Kuchen**“ aus der Range **Kuchenliebe** den Alltag und sorgen für mehr Abwechslung auf der Kaffeetafel.

Der **Käsekuchen** (650 Gramm, 3,99 Euro UVP) ist wie alle Blechkuchen der Range **Café Landhaus** einzeln entnehm- und portionierbar und ist damit ideal für kleinere Haushalte und alltägliche Verzehranlässe geeignet. Der Kuchenklassiker verbindet eine cremige Käsemasse, abgerundet mit einer leichten Zitronennote, mit einem knusprigen Mürbeteigboden. Die Markteinführung wird Rahmen eines ganzjährigen Unterstützungsprogramm für alle Blechkuchen mit TV-Spots und PoS-Maßnahmen sowie Online-Aktivitäten auf Facebook, Instagram, Pinterest und Kuchenkult begleitet.

Für fruchtige Geschmackserlebnisse sorgt der **Kuchenliebe Beeren-Schmand-Kuchen** (860 Gramm, 4,99 Euro UVP). In dieser Neukreation trifft eine cremig-gebackene Schmandfüllung mit leichtem Vanillegeschmack auf säuerlich-frische rote und schwarze Johannisbeeren – mit ihrer auffälligen Optik ein echter Hingucker in der Tiefkühltruhe! Ein knuspriger Mürbeteigboden rundet die Rezeptur ab.

## 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.

### Café Landhaus

Käsekuchen	Ab KW 35 verfügbar 650 Gramm 3,99 Euro UVP
------------	--

### Kuchenliebe

Beeren-Schmand-Kuchen	Ab KW 35 verfügbar 860 Gramm 4,99 Euro UVP
-----------------------	--

Für weitere Informationen:

Daniele Alexander Maier, Engel & Zimmermann GmbH  
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting  
Tel. 089 / 893 563 414, Fax 089 / 893 984 29  
E-Mail: [d.maier@engel-zimmermann.de](mailto:d.maier@engel-zimmermann.de)