



PRESSEMITTEILUNG

Ab März Cafeteria „fein & sahnig“ mit neuen Sorten einzeln garniert

## **Jetzt bei Coppenrath & Wiese: Tortenklassiker im Sahnestücke –Format**

Osnabrück, im Januar 2014. Klassischer Genuss im beliebten Sahnestücke-Format: Mit **Schwarzwälder Kirsch**, **Käse-Sahne**, **Mandel-Bienenstich** bietet die Conditorei Coppenrath & Wiese neue Sorten unter der beliebten Range „Cafeteria fein & sahnig“. Zusätzlich wurden die Rezepturen der bestehenden Sorten der Range – Apfel, Donauwelle und Erdbeer-Joghurt – noch weiter verbessert. Mit der neuen Einzelstück-Garnierung werden die Sahnestücke zur Zierde der Kaffeetafel. Alle Produkte sind einzeln entnehmbar innerhalb kürzester Zeit servierfertig und eignen sich daher ideal für für eine spontane Kaffeerrunde oder den süßen Genuss zwischendurch.

Die neuen Sorten sind – wie alle Produkte aus der Conditorei Coppenrath & Wiese mit besten Zutaten gefertigt und versprechen vollendeten Genuss. Die Variante **Schwarzwälder Kirsch** begeistert mit einer Kombination aus frischer Kirschwasser-Sahne und fruchtiger Kirschmousse, zwischen dunklen Rührteigböden. Garniert ist die Köstlichkeit mit knackigen Schokoladenraspeln, Kirschwasser-Sahne und einer Kirsche. Eine klassisch fruchtig-sahnige Sorte hat die Conditorei Coppenrath & Wiese mit **Käse-Sahne**, kreiert: Saftige Mandarinstückchen geben der frischen Käse-Sahne, die zwischen lockeren Rührteigböden geschichtet ist, eine fruchtige Note. Beim dritten Klassiker, **Mandel-Bienenstich** wird cremiger Sahne-Pudding mit Bourbon-Vanille verfeinert und zwischen lockeren Rührteig gebettet, der mit einer knusprigen Mandel-Karamell-Decke gekrönt ist.

Für weitere Informationen:  
Sabine Tritschler, Engel & Zimmermann AG  
Schloss Fußberg, Am Schlosspark 15, 82131 Gauting  
Tel. 089 / 893 563 3, Fax 089 / 893 563 550  
Email: [info@engel-zimmermann.de](mailto:info@engel-zimmermann.de)