



PRESSEMITTEILUNG

Erhältlich in den Varianten Schwarzwälder-Kirsch und Erdbeer-Pannacotta

Sahnige Verführung in Kuppelform: Die neuen Premium-Torten aus der Conditorei Coppenrath & Wiese

Osnabrück, im September 2013. Zwei klassische Geschmacksvarianten – ganz neu interpretiert: Die Conditorei Coppenrath & Wiese erweitert ab Oktober 2013 ihre Erfolgsrange „Feinste Sahne“ mit eleganten Kuppeltorten in den Sorten **Schwarzwälder-Kirsch** (1.500 Gramm, 9,99 Euro UVP) und **Erdbeer-Pannacotta** (1.500 Gramm, 9,99 Euro UVP). Die beiden Neuheiten verbinden eine ebenso festliche wie originelle Optik mit einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis in Premium-Qualität. Wie alle Produkte aus der Conditorei Coppenrath Wiese sind auch die Kuppeltorten aus besten Zutaten gefertigt und garantieren immer ein höchstes Genusserlebnis getreu dem Motto „Conditorei Coppenrath & Wiese – wo gibt’s noch Qualität wie diese.“

Das Osnabrücker Unternehmen stellt mit seinen beiden Neuprodukten erneut seine Sahnekompetenz unter Beweis und zeigt, dass es das kreative Konditoren-Handwerk beherrscht wie kein zweites. Die Variante **Schwarzwälder-Kirsch** verbirgt unter lockerem Schokobiskuit eine leckere Kombination aus frischer Kirschwasser- und Schoko-Sahne auf krossem Mürbteig. Die Kirschfüllung gibt der Torte eine fruchtige Note und rundet das Geschmackserlebnis vollmundig ab. Feinste Schokoladenraspeln, Puderzucker und einer Kirsche geben der Kreation den letzten Schliff.

Ein Dessert-Klassiker in Tortenform: Das Herz der **Erdbeer-Pannacotta-Kuppeltorte** besteht aus cremiger Pannacotta-Sahne mit fruchtigen Erdbeeren und Erdbeermousse auf hellem Biskuitboden und krossem Mürbteig. Dekoriert mit weißer Schokolade, feinem Puderzucker und einer Erdbeere begeistert die Torte bei jedem festlichen Event.

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