



PRESSEMITTEILUNG

Noch mehr Auswahl für die feine Kaffeetafel:

Coppenrath & Wiese präsentiert neue Torten-Highlights für festlichen Genuss

Mettingen, Januar 2018. Nach den Festtagen ist vor den Festtagen: Rechtzeitig vor Ostern sorgt die Conditorei Coppenrath & Wiese für noch mehr Auswahl auf der Kaffeetafel. Bei den „Festtagstorten“ kommen ab sofort die neue Sorte „Windbeutel-Schokolade“ sowie als Relaunch die Variante „Erdbeer-Joghurt“ in den Handel. Außerdem gibt es die Schwarzwälder Kirsch-Torte, den Klassiker schlechthin, jetzt auch im kleinen Format in der Range „Torten-Träume“.

Die **Festtagstorte Windbeutel-Schokolade** (1.350g, UVP 9,69Euro) ist ein optisches wie geschmackliches Highlight, das an den großen Erfolg der Sorte „Windbeutel-Kirsch“ anknüpft. Sie überzeugt mit leckeren Schoko-Windbeuteln, gefüllt mit Vanille-Sahne und dekoriert mit Schoko-Windbeutelstückchen. Die klassische Kombination aus Schokolade und Vanille spricht eine breite Zielgruppe an, während die ungewöhnliche Optik alle Blicke auf sich zieht.

Wer es ein wenig leichter mag, greift zur **Festtagstorte Erdbeer-Joghurt** (1.500g, UVP 9,69Euro) – ein Relaunch des Klassikers „Erdbeer-Sahne“, der durch leckeres Erdbeermousse, saftige Erdbeeren und ein Dekor aus weißer Schokocremeglasur besticht. Zudem sind Joghurt-Sorten bei den Verbrauchern besonders beliebt..

Alltäglich ist eine Schwarzwälder-Kirsch-Torte niemals, alltagstauglich wird sie nun jedoch in der neuen Variante **Torten-Träume Schwarzwälder Kirsch** (650g, UVP 5,49Euro). Durch ihr kleines Format eignet sie sich nämlich für den Nachmittagskaffee in kleiner Runde ebenso wie für besondere Momente zwischendurch – selbstverständlich in Premium-Qualität und mit ganzen Kirschen für vollendeten Genuss.

Über Coppenrath & Wiese

Die Conditorei Coppenrath & Wiese schreibt seit über 40 Jahren eine einzigartige Erfolgsgeschichte. Als größter Hersteller von tiefgekühlten Backwaren in Deutschland verbindet das mittelständische Unternehmen für seine Torten, Kuchen, Brötchen und Desserts 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.

Festtagstorte

Windbeutel-Schokolade	ab Ende Januar 2018 1 x 1.350 g UVP 9,69Euro
Erdbeer-Joghurt	ab Ende Januar 2018 1 x 1.500 g UVP 9,69Euro

Torten-Träume

Schwarzwälder Kirsch	ab Ende Januar 2018 1 x 650 g UVP 5,49Euro
-----------------------------	--

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