



PRESSEMITTEILUNG

Vom Dessertklassiker zur weihnachtlichen Sonderedition feinsten Sahne Torte

Sternenglanz für die Kaffeetafel: Die neue Herrensahne-Kuppeltorte von Coppenrath & Wiese

Osnabrück, im September 2015. Vorweihnachtlichen Sternenglanz zaubert die Conditorei Coppenrath & Wiese mit der **Herrensahne-Kuppeltorte** (1.400 Gramm, 9,99 Euro) auf die Kaffeetafel. Das neue Highlight der Range **Feinste Sahne** ist ab Mitte Oktober nur für kurze Zeit im Handel erhältlich. Inspiriert hat die Conditorei aus der Tiefkühltruhe für diese Neuheit der Dessertklassiker Herrencreme: Unter einem Schokospiegel verbirgt die weihnachtliche Kuppeltorte eine köstliche Füllung aus feiner Herrencreme-Sahne mit Rumgeschmack und fruchtigen Preiselbeeren, zwischen lockeren Biskuitböden geschichtet auf krossem Mürbeteig. Passend zur Weihnachtszeit ist die Neuheit mit zartschmelzenden weißen Schokosternen verziert sowie dunkeln Schokostreuseln bestreut und verbreitet festliches Flair auf den Kaffeetisch. Die Tortenneuheit eignet sich mit ihrer winterlichen Geschmackskombination aus Rum, Sahne und Preiselbeeren nicht nur für den Advents- und Nikolausfeiern, sondern schmeckt ebenso hervorragend als Dessert beim Feiertagsessen mit der Familie.

Für weitere Informationen:

Sabine Tritschler, Engel & Zimmermann AG
Schloss Fußberg, Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
Tel. 089 / 893 563 556, Fax 089 / 893 984 29
Email: s.tritschler@engel-zimmermann.de