



PRESSEMITTEILUNG

Köstliche Desserts „Kleine Augenblicke“ aus der „Conditorei in der Tiefkühltruhe“

Neu von Coppenrath & Wiese: Großer Geschmack im kleinen Becher

Osnabrück, im März 2011. Kleine Augenblicke für großen Genuss: Die Conditorei Coppenrath & Wiese präsentiert die ersten süßen Desserts aus der Tiefkühltruhe. „Kleiner Augenblick“ heißt die Köstlichkeit in raffinierter, einzigartiger Optik, die ab April in den vier Geschmacksrichtungen „Mousse au Chocolat“, „Himbeer-Mascarpone“, „Kirsch-Trüffel“ und „Erdbeer-Stracciatella“ erhältlich ist. Diese Desserts setzen neue Maßstäbe in Qualität und Geschmack. Sie bestehen nur aus besten Conditorzutaten – feinsten Früchten, frischer Sahne, lockerem Biskuit. und jedes wird liebevoll von Hand verziert. Im edlen, durchsichtigen Becher stellen sie schon optisch eine unwiderstehliche Versuchung da und sind die Krönung nach jedem Essen. Die konische Verpackung unterstreicht die Exklusivität der Desserts, die zu je zwei 90-Gramm-Bechern pro Verpackung angeboten werden und damit auch für kleinere Haushalte hervorragend geeignet. In nur 30 bis 45 Minuten aufgetaut ist der „Kleine Augenblick“ nicht nur ideal für liebe Gäste, sondern auch perfekt für die kleine Pause zu zweit oder zum Selbstverwöhnen.

Jeder Löffel ein Genuss

Raffinierte Desserts von Coppenrath & Wiese – das bedeutet: Streben nach Perfektion, eine konsequente Haltung, wenn es um die Qualität geht, und viel Liebe zum Detail. Die Conditorei bringt ihre Erfahrung aus über 30 Jahren Handwerkskunst in die „Kleinen Augenblicke“ ein und stellt ihr Sortiment aus süßen Backwaren und Brötchen damit auf eine weitere Säule.

Das Dessert „**Mousse au Chocolat**“ verführt durch seine lockeren Schichten aus weißer, dunkler (72 Prozent Kakao) und Vollmilch-Schokoladenmousse-

Sahne und ist von knackigen Schokocrispies sowie einem Schokobiskuitboden durchzogen und verziert mit edlem Schoko-Dekor

Das leckere Geheimnis um die süße Raffinesse von „**Himbeer-Mascarpone**“ besteht in der unwiderstehlichen Kombination aus cremiger Mascarpone-Sahne, saftigen Himbeeren in fruchtiger Himbeermousse und hellem Biskuitteig, fein bestreut mit Kandisfarinzucker gekrönt von einer Himbeere

Knackige Schokolocken umrahmen eine saftige Kirsche auf aromatischer Bourbon-Vanille-Sahne, dazu fruchtiges Kirschmousse in Kombination mit dunkler Schokoladenmousse-Sahne und lockerem Schokobiskuit: Wer den Löffel durch „**Kirsch-Trüffel**“ gleiten lässt, wird begeistert sein.

Zum Dahinschmelzen ist das Dessert „**Erdbeer-Stracciatella**“: Lockere Vanille-Sahne mit knackigen Schokostückchen verfeinert, fruchtige Erdbeermousse und heller Biskuit, garniert mit einer Erdbeere und weißen Schokolocken.

Für weitere Informationen:

Christian Horwedel, 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