



PRESSEMITTEILUNG

Herbstsaison mit Nuss: Neue Desserts aus der Conditorei Coppenrath & Wiese

Beliebte Torten als feines Dessert: Kleiner Augenblick Mandel-Bienenstich und Nuss-Sahne

Osnabrück, im Juni 2016: Ob feine, karamellierte Mandelstückchen oder Haselnusskrokant auf Nougatcreme und Nuss-Sahne: Mit den neuen Sorten **Kleiner Augenblick Mandel-Bienenstich** und **Nuss-Nougat** kommen Nussfans ab September voll auf ihre Kosten (180 Gramm / 2,49 Euro UVP). Mit diesen Neukreationen verwandelt die Conditorei Coppenrath & Wiese zwei ihrer beliebtesten Torten in köstliche Sahnedesserts, die perfekt in die kalte Jahreszeit passt.

Der Kleine Augenblick Mandel-Bienenstich zeichnet sich durch aromatische, fein karamellierte Mandelstückchen zwischen cremiger Vanillesahne und lockerem Biskuit aus. Garniert wird das köstliche Dessert mit knusprig-leckeren, karamellierten Mandelblättchen.

Die Sorte Nuss-Nougat ist inspiriert von der im Herbst und Winter besonders beliebten Festtagstorte Nuss-Sahne: Leckere Schichten aus knackigen Haselnüssen, süßer Nougatcreme, aromatischer Haselnuss-Sahne und luftigem Schokoladenbiskuit machen den Kleinen Augenblick zu einem unwiderstehlichem Genuss. Ein Spiegel aus Nougatcreme und knackigem Haselnusskrokant rundet das Dessert optisch und geschmacklich ab. Der Kleine Augenblick aus der Tiefkühltruhe ist innerhalb von dreißig Minuten verzehrfertig und schmeckt als kleine Auszeit vom Alltag ebenso hervorragend wie als Ergänzung zur vorweihnachtlichen Kaffeetafel.

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