



PRESSEMITTEILUNG

Ab September: köstliche Mini-Küchlein mit Sahne-Topping

Das neue Conditorkonfekt „Süßer Zauber“ –magischer Genuss aus der Conditorei Coppenrath & Wiese

Osnabrück, im August 2013. Die Conditorei Coppenrath & Wiese verzaubert Naschkatzen und Kuchenfans ab September 2013 mit Conditorkreationen im Miniaturformat. Das Conditorkonfekt „Süßer Zauber“ besticht durch die raffinierte Kombination aus saftigem Rührteig, frischem Sahne-Topping und einem Kern aus Frucht oder Schokolade. Es gibt sie in den zwei Sortierungen **Mousse au Chocolat & Erdbeer-Vanille** sowie **Apfel-Karamell & Himbeer-Mandel** (jeweils 280 Gramm, 2,79Euro UVP) erhältlich. Gekrönt von frischen Früchten und feinen Dekoren begeistern alle Varianten ebenso als süße Versuchung auf der Kaffeetafel, wie als kleiner Genuss zwischendurch. „Süßer Zauber“ ist innerhalb von 45 Minuten schnell verzehrfertig und eignet sich daher auch für kurzfristigen Besuch oder als spontanes Dessert zum Menu. In attraktiver Papiermanschette strahlen die kleinen Zauberwerke auf jeder Kaffee-Tafel und sind auch bei festlichen Anlässen ein Hit auf jedem Buffet.

Coppenrath & Wiese bietet die Innovation „Süßer Zauber“ in zwei Sortierungen an, die je drei Stück von zwei Varianten enthalten. Zur Auswahl stehen **Mousse au Chocolat & Erdbeer-Vanille** sowie **Apfel-Karamell & Himbeer-Mandel**, die alle aus besten Zutaten nach traditioneller Conditorenkunst gefertigt sind. **Mousse au Chocolat** – das ist hell-dunkel marmorierter Rührteig mit einem cremigen Schokokern, darauf luftige Schokoladen-Sahne mit feiner Schokoladensauce dekoriert. Zartschmelzende Miniatur-Schoko-Röllchen machen die kleine Köstlichkeit perfekt. Der fruchtige Gegenspieler **Erdbeer-Vanille** verführt mit Schokoladenrührteig und einer doppelten Füllung aus Vanillepudding und Erdbeerfrucht-Mousse. Oben auf ein frische Erdbeer-Sahne-Topping verfeinert mit zartschmelzenden weißen Schokoladenstückchen und einer Erdbeere.

Die helle Variante **Apfel-Karamell** aus saftigem, hellem Rührteig enthält einen Kern aus frischen Apfelstückchen, die aufs Beste mit der Haube aus cremiger Apfelsahne und köstlicher Karamellsauce harmoniert. **Himbeer-Mandel** der saftige helle Rührteig hat ein Herz aus fruchtiger Himbeer-Mousse. Cremige Mandel-Sahne bedeckt das feine Backwerk, Himbeersauce und karamellisierte Mandeln verleihen dem Genuss eine besondere Note. Eine Himbeere als Krönung macht diesen süßen Zauber perfekt.

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