

Schär Muffin Choco KLEINE FREIHEIT

line extension line extension

Muffins, die Mini-Kuchen aus den USA, sind definitiv gekommen, um zu bleiben. Damit auch von Glutenunverträglichkeit Betroffene auf die kleine Sünde nicht verzichten müssen, präsentiert Dr. Schär den „Schär Muffin Choco“ aus Schokoladenteig und mit Schokoladentropfen. Sicherheit ist durch die praktische Einzelpackung garantiert. www.drschaer-foodservice.com

Schär Choco Cake UNVERZICHTBAR

Glutenverzicht muss nicht generell Verzicht heißen. Im Gegenteil, denn Dr. Schär Foodservices erweitert jetzt sein Dessert-Sortiment um den „Schär Choco Cake“ und damit um einen Sacher-torten-ähnlichen Kuchen mit einer fruchtigen Marillenkönigliche-Füllung. Die 100g-Stücke sind einzeln verpackt, was dem Gastronomen glutenfreie Sicherheit garantiert. www.drschaer-foodservice.com



les vergers boiron VOLLE FRUCHT VORAUSS

line extension line extension

Zwei neue Fruchtpräpares präsentiert Trade Link aus dem Sortiment von „les vergers boiron“. Erweitert wird die Palette einerseits um die Sorte „Sanddorn“, die mit säuerlich, fruchtigen und leicht süßen Aromen punktet. Die zweite neue Sorte „Ingwer“ setzt auf die zur Zeit besonders beliebte Knolle und zeichnet sich durch Ingwersowie erfrischende Zitronenaromen und eine neutrale Ananasbasis aus. www.tradelink.at



Frisch & Frost Strudel Minis HÄPPCHENWEISE



Ob für Buffets, als Vorspeise, Snack oder Fingerfood – manchmal muss es klein, handlich und mundgerecht sein. Und so präsentiert Tiefkühlspezialist Frisch & Frost jetzt eine der liebsten heimischen Speisen im Miniformat. Die fünf „Strudel Minis“ in zwei süßen und drei herzhaften Geschmacksrichtungen werden alle in der „Toni Kaiser“-Strudelmanufaktur in Wien hergestellt. Unter der Marke „Toni Kaiser“ firmieren dabei der „Apfel Mini“ und der „Topfen-Joghurt Mini“. „Ei-Schinken Mini“, „Frischkäse-Paprika Mini“ und „Fleischstrudel Mini“ kommen unter der Marke „Bauernland“ auf den Markt. Fertig zubereitet werden sie ohne Zugabe von Fett im Backrohr oder in der Mikrowelle. Die Lieferung erfolgt sortenrein in Kartons mit fünf Strudeln zu je fünf 40g-Portionen oder zum Kennenlernen im „Toni Kaiser“-Mischkarton mit je einem Strudel pro Sorte. www.frisch-frost.at

Délifrance NESTCHEN-TRIEB

launch

Einen Gaumen- und Augenschmaus präsentiert Délifrance mit ihrer neuesten „Nest“-Kreation. Für das „Lachs-Nest“ werden saftige Würfel aus norwegischem Lachs in Crème fraîche und mit Zitronensaft abgerundet auf einem lockeren Blätterteig aus Weizen- und Weizenvollkornmehl gebettet. Ein Topping aus Leinsamen, Mohnsamen und Sonnenblumenkernen sorgt für den letzten Schliff. www.delifrance.at



erlenbacher AMERICAN DREAM

line extension line extension

TK-Backwaren-Spezialist „erlenbacher“ stockt seine „American Cakery“-Linie um sechs weitere amerikanisch inspirierte Kuchenspezialitäten auf. „Chocolate-Coffee“, „Blueberry“, „Caramel-Brownie“ und „Raspberry-Granola“ sind die neuen „Cheesecake Supreme“-Geschmacksrichtungen. Die Brownie-Range wurde um den extra schokoladigen „Rockslide Brownie“ und den „Classic Brownie“ erweitert. www.nestle-schoeller.at



Eskimo Carte D'Or KÄLTETHERAPIE

Winterzeit ist Eiszeit. Nicht nur in der Natur, sondern auch kulinarisch – denn auch 2015 präsentiert Eskimo wieder ein „Carte D'Or Unser Wintereis“, welches diesmal die Herzen von Nougat-Liebhabern höher schlagen lassen wird. Die Sorte der kommenden Herbst-/Wintersaison lautet „Weißer Nougat“ und ist eine Kreation aus Weißer Nougat Eiscreme, verfeinert mit französischem Montélimar Nougat. www.eskimo-business.at

