

• Backwaren herzhaft •



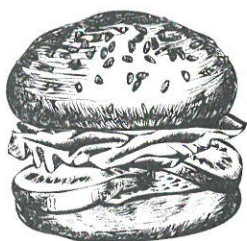
Nach dem Auftauen
sofort servierfähig



MEHRKORNBRÖTCHEN FÜR GOURMETS

GOLD: BACKWAREN HERZHAFT / EDNA /
GOURMET-BURGER FF-MULTI GRAIN, GESCHNITTEN

Die perfekte
Ergänzung
für jedes Gourmet-
Burger-Sortiment!



Ob to go oder serviert auf dem Teller, als Snack oder mit Beilagen als Hauptgericht – Burger sind vom 08/15-Fast-Food zum Liebling selbst von Starköchen avanciert. Die sogenannten Gourmet-Burger zeigen sich dabei sehr variantenreich und mit hochwertigen, oft raffinierten Zutaten.

Beim Burger kommt es aber nicht nur auf den Inhalt an, auch die Brötchen des Burgers – die Buns – spielen eine wichtige Rolle. Um Kunden und Gästen etwas Neues anzubieten, hat das Tiefkühlbackwaren-Unternehmen Edna den FF-Multi Grain Burger, geschnitten, auf den Markt gebracht.

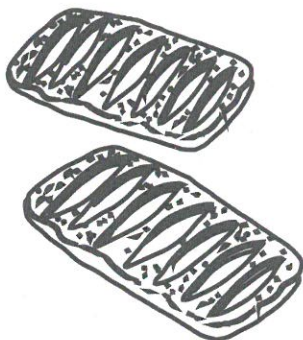
Dieses vegane Gourmet-Burger-Brötchen aus Mehrkornmehl ist, so Edna, die perfekte Ergänzung für jedes Gourmet-Burger-Sortiment. Aufgrund der besonderen Optik hebt es sich von gewöhnlichen Buns ab und ist auch als Sandwich-Produkt geeignet. Belegt mit knackigem Salat und frischem Gemüse lässt sich daraus im Handumdrehen ein leckeres Gericht für ernährungsbewusste Kunden und Gäste kreieren. Das fertig gebackene, tiefgekühlte Multi-Grain-Brötchen ist nach dem Auftauen sofort servierfähig. Pro Karton sind 40 Brötchen à 100 Gramm enthalten.

• Backwaren süß •



EXTRAGROSS MIT EXTRA VIEL FRUCHT

GOLD: BACKWAREN SÜSS / EDNA /
BIRNEN-QUARKTASCHE-PLUNDER



Füllung
nach hauseigener
Rezeptur

Sie heißen **Clapps Liebling**, **Abate Fetal**, **Gute Luise** oder **Conference** und haben vor allem im Herbst Saison. Ballaststoffreich und mit wenig Fruchtsäuren, reich an Vitaminen und Mineralstoffen gehören Birnen – so wie Äpfel – zu den Rosengewächsen und zu den beliebtesten Obstsorten.

Mit dieser besonderen Frucht hat der Tiefkühlbackwaren-Produzent Edna sein Quarktaschen-Angebot erweitert. Die 140 Gramm schweren „Birnen-Quarktaschen“ sind mit hausgemachtem Birnenkompott und feiner Creme gefüllt.

Die süßen Leckereien zeigen sich vielseitig einsetzbar: Als schnelles Früh-

stück für unterwegs schmecken sie ebenso gut wie als Gebäck zu Kaffee und Tee oder als Dessert-Idee. Die vorgegarten und tiefgekühlten feinblättrigen Teilchen sind zu 50 Stück pro Karton verpackt.

Die Birnen-Quarktaschen sind Teil des „5 Ounces“-Sortiments von Edna: zwölf süße Produkte extragross mit jeweils 140 Gramm. Dazu zählen zum Beispiel die Himbeer-Pudding-Tasche, die Johannisbeer-Quarktasche, die Puddingschnecke, die Nussschleife und die saisonal erhältliche Mango-Quarktasche – fruchtige Mango mit cremigem Quark geben einen exotischen Kick.



MINI-KUCHEN À LA FRANÇAISE

SILBER: DESSERTS / EDNA /
MINI-APFEL-TARTE

Der Tiefkühlbackwaren-Spezialist Edna hat jetzt auch den klassischen französischen Apfelkuchen Tarte aux Pommes im Programm – und zwar im Mini-Format. Der knusprige Mürbeteigboden wird mit saftigen Apfelwürfeln sowie einer feinen Cremeschicht verfeinert.

Dank einer Extraportion Äpfel (insgesamt 47 Prozent Anteil) schmeckt die Mini-Tarte besonders gut – ob als Dessert, als süßer Snack zwischendurch oder als Kaffee- beziehungsweise Teebegleiter. Verfeinern kann man die kleinen Kuchen noch auf vielfältige Weise: zum Beispiel mit Vanilleeis und Mandeln, mit Vanillesoße, mit einer Prise Zimt oder mit einem Klecks Gewürzschmand.

24 vorgebackene und tiefgekühlte Tarts à 135 Gramm sind im Karton erhältlich. Das vegetarische Küchlein ist

auch als Monoportion geeignet. Neben der Mini-Apfeltarte bietet Edna weitere Kuchen im Mini-Format an, darunter glutenfreie Magdalenas sowie einen Mini-Guglhupf in den Geschmacksrichtungen Vanille, Orange, Himbeer und Schoko. Neu sind die Mini-Cupcakes, die vierfach sortiert angeboten werden.



CREMIG MIT FEINER KAFFEENOTE

BRONZE: DESSERTS / DR. OETKER
PROFESSIONAL / MOUSSE AU CAFÉ

Zum Aufschlagen, Anrühren oder Auftauen, direkt serviert oder weiter verfeinert: Dr. Oetker Professional bietet für die Großküche und Gastronomie eine große Vielfalt an kreativen Desserts und passenden Rezeptideen. Anfang des Jahres hat das Lebensmittelunternehmen fünf neue süße Produkte vorgestellt.

Darunter die neue Mousse-Variante „Mousse au Café“ mit feiner Kaffeernote. Als Bestandteil einer Dessertvariation oder in kleinen Gläsern serviert, mit frischem Obst oder einfach pur – die cremige Süßspeise schmeckt in vielen Varianten und ist, so Dr. Oetker, besonders fein im Geschmack. Wie alle Sorten kann diese Dessertköstlichkeit ganz einfach mit Milch zubereitet werden. Das Pendant zur Kaffee-Mousse ist die ebenfalls neue, erfrischende „Mousse Pink Grapefruit“.

Die „Mousse au Café“ enthält keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe, sie zeichnet sich durch ein schnelles und einfaches Handling aus und ist problemlos in der wiederverschließbaren Falt-schachtel zu lagern. Die Verpackungseinheit umfasst rund 76 Portionen à 60 Gramm.



WIBERG

AUSGEZEICHNETE TROPFEN



Perfekt auf die moderne
Küche zugeschnitten.

www.wiberg.eu