

Intergastra & Internorga 2012

Innovationen und Coffee-Shop-Kultur

Im Februar und März 2012, wenn die beiden führenden Fachmessen für den Außer-Haus-Markt und innovatives Gastrobusiness (Intergastra in Stuttgart & Internorga in Hamburg), ihre Tore öffnen, präsentiert Pfalzgraf dem interessierten Fachpublikum wieder feinste Kuchen- und Tortenkreationen.

Sieben ausgewählte und handvollendete Neuheiten mit höchstem Conveniencegrad erweitern das breite und tiefe Pfalzgraf-Sortiment: Schokoladenliebhaber werden mit dem neuen Schoko-Kranz aus lockerer Schokoladenmasse mit Schokostreuseln und dem Schokoladenkuchen mit einem feinen Überzug aus Milkschokoladenkuvertüre vollauf zufrieden sein. Fruchtigen Genuss garantieren die Heidelbeer-Tarte mit frischen Heidelbeeren und Joghurt-Puddingmasse, die Mandel-Tarte mit Aprikosen-Fruchtfüllung und zarter Mandelmasse sowie der erfrischende und mit Gelee abgeglänzte Landfrauenkuchen Mohn-Mandarine-Käse. Aber auch Tortengenießer dürfen sich freuen: Die neue Nougat-Mousse-Brombeer-Sahnetorte ist ein absolutes Highlight und überzeugt durch die marmorierte Optik des verstrudelten Brombeertoppings, als klassische Komponente erweitert die Schwarzwälder Kirsch-Schnitte nach traditioneller Rezeptur in praktischer Systemgröße die Neuheiten.

Durch die flexiblen Portionsgrößen der Kuchen und Torten sowie deren ansprechende Optik, ihre Flexibilität in Stoßzeiten, dem einfachen Handling und den langen Präsentationszeiten, ist der hohe Conveniencegrad bestens für die anspruchsvollen Bedürfnisse u.a. in der Individualgastromie und der Coffee-Shop-Szene geeignet.

179 Wörter
1579 Zeichen

Mehr Neuigkeiten unter: www.pfalzgraf.de

Intergastra & Internorga 2012

Bilder/Bildunterschriften

Schokokuchen [Bild-Nr. 224]

Ein Schokoladenerlebnis der Extraklasse: Saftige Schokoladenmasse und ein feiner Überzug aus edler Milkschokoladenkuvertüre vereinen sich in dieser köstlichen Kreation.

Art.-Nr.: 224, Gewicht: 1.050g, Ø 28 cm, geschnitten (12 Portionen), 4 Stück/Karton

Schoko-Kranz mit Dekorpuder [Bild-Nr. 402]

Dieser leckere Kranz wird alle Schokoladenliebhaber bezaubern: eine locker-leichte Schokomasse trifft auf köstliche Schokostreusel. Abgestaubt mit Dekorpuder – ein wahrer Genuss.

Art.-Nr.: 402, Gewicht: 1.100g, Ø 22 cm, ungeschnitten (16-20 Portionen), 4 Stück/Karton

Schwarzwälder Kirsch-Schnitte [Bild-Nr. 5027]

Der Klassiker aus dem Schwarzwald ist nun auch in der praktischen Systemgröße 19,5 x 29 cm erhältlich. Nach traditioneller Rezeptur mit Schoko-Biskuit, Kirschfüllung und Kirschwasser zubereitet.

Art.-Nr.: 5027, Gewicht: 1.400g, 19,5 x 29 cm, geschnitten (10 Portionen), 3 Stück/Karton

Mandel-Tarte [Bild-Nr. 165]

Französisch inspiriert: Fruchttige Aprikosen-Fruchtfüllung auf einem köstlichen Buttermürbteig, gefüllt mit erlesener Mandelmasse, die leicht mit Mandelblättchen bedeckt ist. Mit Dekorpuder abgestaubt. Art.-Nr.: 165, Gewicht: 1.200g, Ø 28 cm, geschnitten (12 Portionen), 4 Stück/Karton

Heidelbeer-Tarte [Bild-Nr. 166]

Ein fruchtiges Erlebnis der ganz besonderen Art: Frische Heidelbeeren auf einer Heidelbeer-Fruchtfüllung sowie Joghurt-Puddingmasse auf einem köstlichen Buttermürbteig zeichnen diese Tarte aus.

Art.-Nr.: 166, Gewicht: 1.450g, Ø 28 cm, geschnitten (12 Portionen), 4 Stück/Karton

Nougat-Mousse-Brombeer-Sahnetorte [Bild-Nr. 617]

Auf leckerem Haselnuss-Crisp-Boden liegt ein geschmackvoller Nuss-Biskuitboden, gefüllt mit leichter Nougat-Mousse-Sahne. Besonderes Highlight: Topping aus verstrudelter Brombeer-Fruchtfüllung.

Art.-Nr.: 617, Gewicht: 1.600g, Ø 28 cm, ungeschnitten (ca. 16 Portionen), 4 Stück/Karton

Intergastra & Internorga 2012

Bilder/Bildunterschriften

Landfrauenkuchen Mohn-Mandarinen-Käse [Bild-Nr. 388]

Eine klassische Käsekuchenmasse trifft auf eine geschmackvolle Mohnfüllung und wird durch fruchtige Mandarinspalten abgerundet. Der Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt und sieht aus wie selbstgemacht.

Art.-Nr.: 388, Gewicht: 2.550 g, Ø 36 cm, halbiert (12-14 Portionen), 2 Stück/Karton

Rübli-Torte [Bild-Nr. 105]

Ein wahrer Kuchen-Klassiker aus dem Pfalzgraf-Sortiment überzeugt durch seine verbesserte Rezeptur: Frische, geraspelte Karotten vereinen sich mit einer saftigen Haselnuss-Rührmasse – ein echter Genuss.

Art.-Nr.: 105, Gewicht: 1.450 g, Ø 27 cm, ungeschnitten (ca. 14 Portionen), 4 Stück/Karton

Sachertorte [Bild-Nr. 100]

Der Torten-Liebling glänzt ab sofort mit noch edleren Zutaten: Feinste Sachermasse und saftige Aprikosenfüllung treffen auf einen neuen Überzug aus köstlichster Milkschokoladenkuvertüre.

Art.-Nr.: 100, Gewicht: 1.450 g, Ø 27 cm, ungeschnitten (ca. 14 Portionen), 4 Stück/Karton

Mandel-Bienenstich [Bild-Nr. 300]

Der köstliche Mandel-Bienenstich mit lockerer Sahne in Vanillegeschmack überzeugt mit vollendeter Rezeptur und neuer Produktionsform. Eine noch schönere Optik für höchsten Genuss.

Art.-Nr.: 300, Gewicht: 1.300 g, Ø 28 cm, eingeteilt (14 Portionen), 4 Stück/Karton

Nuss-Sahnetorte [Bild-Nr. 640]

Unser Geheimtipp für alle Nuss-Liebhaber strahlt in neuer Optik. Die verstrudelte Schokoladen-Fettglasur und das Topping aus gehackten Haselnüssen laden ein zum Träumen.

Art.-Nr.: 640, Gewicht: 1.900 g, Ø 28 cm, ungeschnitten (ca. 16 Portionen), 4 Stück/Karton

Landfrauenkuchen Apfel [Bild-Nr. 381]

Für ein noch besseres Handling: Dieser Landfrauenkuchen ist bei gewohnt leckerer Rezeptur mit einem zusätzlichen, neuen Unterboden aus Buttermürbeteig ausgestattet – ein rustikales Highlight.

Art.-Nr.: 381, Gewicht: 2.250 g, Ø 36 cm, halbiert (12-14 Portionen), 2 Stück/Karton

Bildauswahl zur Presseinformation 01/2012

Diese Bilder senden wir Ihnen gerne per
E-Mail zu. Bitte anfordern bei OscarCharlie
unter: E-Mail: presse@oscar-charlie.de

Antwort-Fax: 0711/32 77 92 22

Bitte mailen Sie mir auch den Text zu



Bild-Nr. 224
Schokokuchen



Bild-Nr. 402
Schoko-Kranz mit Dekorpuder



Bild-Nr. 5027
Schwarzwälder Kirsch-Schnitte



Bild-Nr. 165
Mandel-Tarte

Absender

Vor- und Zuname


Redaktion

Verlag


Telefon

E-Mail




 Bild-Nr. 166
Heidelbeer-Tarte




 Bild-Nr. 617
Nougat-Mousse-Brombeer-
Sahnetorte



 Bild-Nr. 388
Landfrauenkuchen
Mohn-Mandarinen-Käse



 Bild-Nr. 105
Rübli-Torte



❑ Bild-Nr. 100
Sachertorte



❑ Bild-Nr. 300
Mandel-Bienenstich



❑ Bild-Nr. 640
Nuss-Sahnetorte



❑ Bild-Nr. 381
Landfrauenkuchen Apfel