

Dänische Spezialität: die Pecannusstasche mit Ahornsirup

Goldfrost, eine Marke von CSM Bakery Solutions, bringt ein Stück Dänemark in heimische Theken

Bremen, im Januar 2017 — Die dänische Küche ist reich an süßen Backwaren. Besonders beliebt bei den Dänen sind Plundergebäcke – Leckereien, die sich hierzulande ebenfalls zu Trendgebäcken entwickeln. Und auch insgesamt ist dänisches Gebäck ein wachsendes Segment im deutschen Markt. Jetzt bietet Goldfrost, eine Marke von CSM Bakery Solutions, Handwerksbäckern die Möglichkeit, von dieser Entwicklung zu profitieren: Die neue Pecannusstasche mit Ahornsirup sorgt für Dänemark-Feeling in der Gebäcktheke und birgt starkes Umsatzpotenzial.

Die Pecannusstasche wird nach einem original dänischen Rezept in Dänemark hergestellt. Sie überzeugt mit feinblättrigem Plunderteig, knusprigen Pecannusstücken, süß-karamelliger Füllung und aromatischem Ahornsirup. Die ausgewogene Komposition der Zutaten und das Original-Rezept machen das Gebäck zu einem authentischen, nussig-süßen Hochgenuss, der auch neue Zielgruppen anspricht. Die hochwertige, handwerkliche Flechtoptik differenziert die Pecannusstasche optisch von anderen Backwaren. Außerdem können Bäcker das Gebäck vielfältig veredeln, zum Beispiel mit Zuckerglasur abspinnen oder mit Puderzucker dekorieren. So können sie immer wieder neue Akzente in der Auslage setzen und Kaufanreize schaffen.

Bäckern, die den Abverkauf zusätzlich unterstützen möchten, bietet Goldfrost zudem attraktive Werbemittel an. Tischaufsteller, Plakat und Esshilfe unterstreichen den original dänischen Charakter der Pecannusstasche und erhöhen so den Kaufimpuls. Praktisch: Die Esshilfe ermöglicht nicht nur einen bequemen Unterwegs-Verzehr, sondern eignet sich auch ideal für die Präsentation des neuen Trendgebäcks in der Theke.

Die Pecannusstasche mit Ahornsirup passt und schmeckt zu verschiedensten Verzehranlässen, vom gemeinsamen Genuss mit Freunden oder Familie bis hin zum To-go-Snack. Sie wird backfertig geliefert und kann ohne Antauzeit gebacken werden. Für besonderen Glanz, Frische und noch mehr Aroma die Gebäcke direkt nach dem Backen mit etwas Ahornsirup veredeln und die Pecannusstaschen sind sofort verzehrfertig.

Ihre Fragen zur Pecannusstasche mit Ahornsirup von Goldfrost beantworten gerne die Verkaufsberater von CSM Bakery Solutions oder die Mitarbeiter der Service-Line (Tel.: 0421 - 3502 850).



Bildunterschrift: Die neue Pecannus tasche mit Ahornsirup von Goldfrost, einer Marke von CSM Bakery Solutions, bringt dänisches Flair in heimische Gebäcktheken – für nussig-süßen Hochgenuss und starke Kaufimpulse.

Über CSM Bakery Solutions

CSM Bakery Solutions ist ein weltweit führender Produzent und Lieferant von Backzutaten, Tiefkühlbackwaren und Services für Handwerksbäckereien, den Foodservice-Markt, industrielle Hersteller von Backwaren sowie den Lebensmitteleinzelhandel. Mit mehr als 8.500 Mitarbeitern bedient CSM Kunden in über 100 Ländern. Das Sortiment umfasst sowohl Spezialzutaten (Spezialmargarinen, Siedefette, Backkreams, Produkte zur Herstellung von Teigen, Massen, Broten und Brötchen, Gebäckauflagen und -füllungen, Sahnestandmittel, Gelee- und Geliemittel, Überzugsmassen, Dekore, Trennmittel und mehr) als auch Tiefkühlbackwaren (Kuchen, Donuts, Muffins, Brownies, Cookies, Spezialbrote, Viennoiserie und mehr). Das CSM-Portfolio aus Traditionsmarken umfasst einige der am meisten vertrauten Namen im Backwarenmarkt: MeisterMarken, Ulmer Spatz, Goldfrost, Marguerite, Brill, Westco, um nur einige zu nennen.

Die deutsche Tochtergesellschaft CSM Deutschland GmbH mit ihren fünf Kernmarken MeisterMarken, Ulmer Spatz, Goldfrost, Marguerite und Baker & Baker beschäftigt rund 1.100 Mitarbeiter an den Standorten Bremen (Firmensitz), Bingen, Delmenhorst und Neu-Ulm/Gerlenhofen sowie im Außendienst.

Pressekontakt:

Heidi Kahlstorf
Public Relations
CSM Deutschland GmbH
T +49 421 35 02-556
E heidi.kahlstorf@csmbakerysolutions.com

Dennis Murphy
Vice President Communications
CSM Bakery Solutions
O: 001 404-478-5529
M: 001 770-377-6329