

Blonde Verführung: Brownie im neuen Look

Der Maple Walnuts Blondie von erlenbacher



Maple Walnuts Blondie von erlenbacher – Foto: erlenbacher

Groß-Gerau, den 22. Januar 2018 – Frischer Wind im Snacking-Segment: mit dem Maple Walnuts Blondie von erlenbacher. Als Neuinterpretation des klassischen Brownies kommt die helle Variante von erlenbacher mit einem saftigen Rührteig mit weißer Schokolade, Ahornsirup und Walnusscrums daher.

Der Brownie erhält jetzt ein Update. Mit einem leckeren Trick bekommt er einen neuen Look und Geschmack: dunkle Schokolade raus, weiße Schokolade rein. So wie beim Maple Walnuts Blondie von erlenbacher. Saftiger Rührteig mit weißer Schokolade, Ahornsirup und Walnüssen – eine helle Freude am Nachmittag.

Im Snacking-Format vorgeschnitten

Eine Garnitur aus feinen Fondant-Fäden und knusprig-süßen Walnusscrums: Der Maple Walnuts Blondie sieht so verführerisch gut aus, wie er schmeckt. Mundgerecht portioniert hat der Plattenkuchen obendrein die perfekte Snacking-

PRESSEINFORMATION

Größe. Praktisch für Gastronomen: Die Einzelportionen sind bereits vorgeschnitten. So lässt sich einfach und exakt kalkulieren.

„Blondies“ in der USA populär

Für unterwegs oder zum Kaffee – die helle Variante des klassischen Brownies könnte der neue Star am Snacking-Himmel werden. In den USA, hat man den Blondies deshalb sogar einen eigenen Tag gewidmet. Der 22. Januar ist der „National Blonde Brownie Day“. Den neuen Maple Walnuts Blondie von erlenbacher kann man aber am besten 365 Tage im Jahr genießen.

Weiteres Bildmaterial:



Maple Walnuts Blondie von erlenbacher – Foto: erlenbacher

Bildmaterial zum Download

www.purepress.de/erlenbacher/EB_Blondie.zip

Produktdetails

Produkt	Portionsgewicht	Schnitt	Portionen	Gesamtgewicht
Maple Walnuts Blondie	ca. 75 g	vorgeschnitten	12	900 g

Über erlenbacher backwaren

Das Traditionsunternehmen erlenbacher backwaren gmbh hat sich innerhalb von 40 Jahren zur Nummer eins für tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts im europäischen Außer-Haus-Markt entwickelt. Dabei ist das Unternehmen seinem Erfolgsrezept stets treu geblieben: Traditionelles Handwerk verknüpft mit modernster Technologie und besten Zutaten. Gemeinsam mit über 600 Mitarbeitern produziert der Marktführer jährlich mehr als 22 Millionen Premium-Backwaren für Systemgastronomie, Catering und Fachgroßhandel. Von der Firmenzentrale in Groß-Gerau werden über 450 verschiedene Artikel in rund 45 Länder exportiert.



PRESSEINFORMATION

In Zusammenarbeit mit dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten/Herdecke arbeitet das Unternehmen seit 2010 an einer gesicherten Zukunft. Seit Dezember 2015 ist erlenbacher als erster TK-Backwarenhersteller nach ZNU-Standard zertifiziert.

Ihr Pressekontakt

erlenbacher backwaren GmbH

Lena Richardsen c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/4430 8220, lr@pureperfection.com