

PRESSEMITTEILUNG



EIN NEUER MASSSTAB IN DER KUNST DES AUFSCHLAGENS

Herford, den 26.02.2020

„...aber bitte mit Sahne!“, der Klassiker von Udo Jürgens, beschreibt den Stellenwert, den Sahne in unserem Leben einnimmt, auf eine sehr treffende Weise. Schon bei dem Begriff „Sahne“ kommt die Vorfreude auf das gewisse Extra und den besonderen Genuss. Die verführerische Zutat ist vielseitig einsetzbar und versüßt schon seit jeher Backwaren, Heißgetränke oder auch Desserts. Zeit für eine revolutionäre Neuerung dieses wunderbaren Produktes mit deutlichen Vorteilen in der Anwendung.

Vandemoortele hat mit der neuen **Chanty Deco** eine Creme entwickelt, die für alle Rezepturen zum Einsatz kommt, wo herkömmlicherweise Sahne verwendet wird – mit klaren Vorteilen für den Anwender. Die Chanty Deco hat ein größeres Aufschlagvolumen als herkömmliche Sahne, hat nur 27% Fett bei vollem Geschmack der Speisen und Getränke und ist vegetarisch, aus rein pflanzlichen Ölen und Fetten. Sie ist leicht gesüßt und kann ungeöffnet bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. Die Creme kann nach Wunsch und Geschmack pur oder mit ergänzenden Zutaten verwendet werden und zeichnet sich durch eine optimale Stabilität bei der Verarbeitung aus, besonders bei höheren Temperaturen.

Vandemoortele setzt hier einen neuen Maßstab in der Kunst des Aufschlagens und präsentiert mit der Produkteinführung vielseitige Rezeptideen für stabile Füllcremes (z.B. für Donauwelle, Bienenstich, Quarkcreme Füllung) sowie kreative Dessertvorschläge (u.a. Cookie-Dessertcreme oder Holundercreme Hugo), als Inspirationsquelle für den Anwender. Die Chanty Deco Creme wurde speziell für Bäckereien und Konditoreien entwickelt und bedient die Wünsche des anspruchsvollen Handwerksbäckers: Leichtes, effizientes Arbeiten, gepaart mit konstant höchster Qualität.

PRESSEMITTEILUNG

Die Gold Cup Chanty Deco ist eine gesüßte Creme zum Aufschlagen mit einem Füllgewicht von 1 Liter. Sie ist zu 12 Stück pro Karton verpackt und kann vor der Nutzung bei Raumtemperatur aufbewahrt werden.

Um auch auf Ihre konkreten Wünsche und Bedürfnisse einzugehen, laden wir Sie herzlich ein, uns auf der Internorga in **Halle A1, Stand 200** zu besuchen. Freuen Sie sich auf inspirierende Ideen, backfrische Produkte und spannende Gespräche, die Ihr Geschäft ankurbeln. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

2.007 Zeichen