

## PRESSE MITTEILUNG

---



### KNUSPRIGE VIELFALT

Vandemoortele präsentiert auf der Intergastra vom 3. bis 7. Februar 2018 in Stuttgart neben Premium-Gebäcken für gewisse Frühstücks- und Genussmomente auch erstklassige Margarinen und Spezialfette für den Profi-Anwender und die gehobene Gastronomie und Hotellerie.

*Wien, 10. Jänner 2018*

Ob zum Frühstück, mittags oder abends - ein Buffet ist für den Gast immer ein kulinarisches Erlebnis, bei dem die Vielfalt natürlich eine große Rolle spielt. Gewünscht ist ein breites Angebot, das auch gleichzeitig etwas Besonderes bietet. Zur diesjährigen Intergastra zeigt **Vandemoortele** daher altbewährte Produkte und starke, neue Impulse in den Bereichen TK-Backwaren und hochwertige Margarinen und Spezialfette für die gehobene Gastronomie.

Gerade zur Jause erfreut sich das Laugengebäck bei den Verbrauchern größter Beliebtheit. **TK-Spezialist Vandemoortele** bietet seinen Kunden deshalb sein Laugenbutterkipferl an. Für alle, die das lockere Backgefühl eines Buttercroissants zum Frühstück lieben, aber auf den typisch herzhaften Geschmack von Laugengebäck nicht verzichten wollen, ist das **Laugenbutterkipferl** die perfekte Lösung. Das 80 Gramm schwere Laugenbutterkipferl besteht aus einem Plunderteig mit einem Butteranteil von 22 Prozent, ist gelaugt und als gebogene Variante erhältlich.

Für die süßen Gäste und Kunden gibt es auch in der Croissant-Familie eine neue fruchtige Alternative. Das neue **Erdbeer-Croissant** ist 85 Gramm schwer, besteht aus einem zart-blättrigem Teig und hat einen Butteranteil von 14,5 Prozent für den typisch vollen Buttergeschmack. Das feine Croissant in gerader Form überzeugt durch eine natürlich fruchtige Füllung aus Erdbeeren und wird durch die auffallend, knusprige Dekoration mit rotem Knusper-Zucker abgerundet.

Im Croissant-Bereich tut sich aber noch mehr. Denn auch bei den Minis gibt es eine Veränderung. Das **Mini-Nuss-Nougat-Croissant** - eine sehr erfolgreiche Nascherei am Buffet - bekommt eine optimierte Rezeptur. Die Mini-Nuss-Nougat-Croissants, gefüllt mit einer Nuss-Nougat-Creme und dekoriert mit Schoko-Stückchen,

## PRESSE MITTEILUNG

---

überzeugen nun mit einem höheren Anteil an Butter, statt 16 sind es nun 17 Prozent. Auch der Haselnussanteil im 40 Gramm schweren Croissant wurde verdoppelt.

Die Nachfrage nach herzhaften Produkten, die zu jeder Tageszeit und auch unterwegs verzehrt werden können, wächst stetig. Die neue 110 Gramm schwere **Käse-Schnecke** von **Vandemoortele** ist durch seine ideale Größe und der tropffreien Füllung der perfekte Begleiter zu jeder Gelegenheit. Die Schnecke ist aus Margarine hergestellt, dekoriert mit reichlich geraspelten Käse und besticht mit einer üppigen Käse-Füllung von 31 Prozent.

Im Bereich Margarine und Fette bildet die die Marken **Likrema** und **Risso** den Messeschwerpunkt. **Vandemoortele** liefert den Messebesuchern zahlreiche Allrounder-Produkte für die Basisküche sowie Premiumqualitäten für die Top-Gastronomie.

Weitere Informationen stehen auf [www.vandemoortele.com](http://www.vandemoortele.com) oder im Pressezentrum der Intergastra zur Verfügung.

2.892 Zeichen

Vandemoortele auf der Intergastra:

**Halle 1, Stand C11**