



Saftig, saftiger, Poke Cake

KATHI RAINER THIELE GMBH

>> Kathi präsentiert neuartige Trendkuchen mit Wow-Effekt. Stochern ist dabei ausdrücklich erlaubt. Das Unternehmen startet mit vier Trendkuchen geschmacklich schwungvoll durch. So manchem Kuchenliebhaber mag der Stricknadelkuchen noch ein Begriff sein, welcher zu Großmutterns Zeiten auf der Kaffeetafel zu finden war. In den fertig gebackenen Kuchen wurden mithilfe einer Stricknadel Vertiefungen gestochen, die meist mit Sirup oder einer Bierlikörsahne gefüllt wurden.

Das gleiche Prinzip findet in den neuen Poke Cakes (von englisch to poke: zu deutsch: stochern) Anwendung.

Die Poke Cakes werden nach dem Backen mit einem Kochlöffel durchlöchert und durch einen cremigen Belag und verschiedenartige Toppings zu einer unwiderstehlichen Kombination veredelt. Die in die Hohlräume des Kuchens laufenden Füllungen sorgen für einen effektvollen Anschnitt, die unterschiedlichen Konsistenzen bieten eine genussvolle Überraschung. Die

Seit über 70 Jahren eine feste Größe in der Ernährungswirtschaft des Landes: das Kathi-Werk in Halle/Saale.

vier ausgefallenen Geschmacksrichtungen Schoko-Cheesecake, Erdnussbutter, Kirsch-Kokos und Minze-Schoko reichen von samtig schokoladig über vollmundig kräftig und exotisch fruchtig bis hin zu erfrischend fein.

Die Produkte sind ab sofort im Einzelhandel, im Kathi-Onlineshop und im Werksverkauf in der Berliner Straße 216 in Halle (Saale) erhältlich.

>> www.kathi.de

Bewusst ernähren

HANS HENGLEIN & SOHN GMBH

>> **Produktneueinführungen**

ante portas: Durch die Produktmodifikation der altbewährten Klassiker Henglein Schupfnudeln und Henglein Eierspätzle gibt es nun die Top-Seller auch in vegan.

Henglein weiß: Der Markt für vegetarische und vegane Lebensmittel wächst rasant; die vegane und pflanzenbasierte Ernährung wird eine der bedeutsamsten Entwicklungen der nächsten Dekade werden – stets steht dabei im Fokus des Endverbrauchers die Fragestellung: „Wie kann ich diese Ernährungsweise praktisch und unkompliziert in meinen Alltag integrieren?“

Auch das Thema der Regionalität gewinnt immer mehr an Bedeutung. Henglein garantiert dem Endverbraucher frische Kartoffeln, die zu 100 Prozent aus Deutschland stammen, sowie Mehl von ausschließlich deutschen Mühlen.

Aus dem sachsen-anhaltinischen Werk in Klosterhäseler im Burgenlandkreis kommt die neu gelaunchte Dinkelteigrange mit Dinkel-Pizzateig XXL, Dinkel-Blätterteig und Dinkel-Flammkuchenteig. In kurzer Zeit gelingsicher zubereitet – so bedient Henglein auch weiterhin den Trend zur schnellen und guten Küche. Geschäftsführer Eckhard Voth ist sich sicher: „Neben kontinuierlichen Zielsetzungen zur Distributionsverdichtung des bestehenden Sortiments gilt es nun, die Neugier und Aufmerksamkeit auf die zwei neuen veganen Produkte zu lenken. Denn wer die zwei Äquivalente probiert, wird feststellen, dass diese im Geschmack den altbewährten Klassikern in nichts nachstehen.“



Veganer Trend: jetzt auch bei den Schupfnudeln.

>> www.henglein.de

Entdecken Sie jetzt das beste Neuprodukt 2022!

Informationen zum Produkt

Sichern Sie sich die Halloren O's für Ihren Markt!