

# Schnittige Neuheiten

Mit gleich fünf neuen Produkten kommt Aerzener auf die Anuga. Dabei setzt das Unternehmen besonders auf die Erweiterungen seines Frucht-Schnitten-Sortiments.

„Mango-Joghurtschnitte“, „Veganer Obstkuchen“, „Johannisbeer-Joghurtschnitte“, „Zitronen-Sahne Schnitte“ und „Kirsch-Pumpernickel-Schnitte“ heißen die fünf Neuzugänge, die die Aerzener Brot und Kuchen GmbH in Köln neu vorstellt. Die Tochtergesellschaft der Mestemacher-Gruppe setzt dabei auf fertig gebackene, einzeln entnehmbare Kuchen, die allesamt für Vegetarier geeignet sind.



Für Vegetarier geeignet: das neue Frucht-Schnitten-Sortiment von TK-Bäcker Aerzener.

„Feinste Backwaren zum Verwöhnen und Genießen sind Ausdruck der qualitativen Hochwertigkeit unserer Markenartikel“, erklärt die Aerzener Brot und Kuchen GmbH, die zur Mestemacher-Gruppe gehört und in erster Linie tiefgekühlte Plattenkuchen produziert. Angeboten werden die Kuchen in den Ranges „Natreen“, „Saisonale Kuchenspezialitäten“, „Unsere Klassiker“ und schließlich „Für Gourmets“. In dieser Produktlinie präsentiert das Unternehmen, das den Lebensmittel-einzelhandel ebenso bedient wie die Gemeinschaftsverpflegung und verschiedene B2B-Kunden, auch seine fünf Neuheiten, die, wie alle Aerzener-Kuchen, nach traditioneller Konditoreiart hergestellt werden.

Alle fünf Sorten enthalten jeweils vier Stücke pro Packung und sind bereits vorgeschnitten und fertig gebacken. Für den Verzehr müssen sie nur noch aufgetaut werden. Der „Vegane Obstkuchen“ ist ein heller Rührkuchen, der zu 31 Prozent mit Früchten (Rhabarber, Erdbeeren, Johannisbeeren) belegt ist und mit Geleeguss überzogen wurde. Insgesamt bringen die vier Stücke zusammen 400 Gramm auf die Waage.

Die Stücke der anderen vier Neuheiten, die Aerzener auf der Anuga vorstellen wird, bringen jeweils „nur“ 90 Gramm auf die Waage. Sie sind zwar nicht für Veganer geeignet, allerdings für Vegetarier und tragen daher auch alle vier das V-Logo des Deutschen Vegetarierbundes (Vebu). So auch die „Johannisbeer-Joghurtschnitte“, ein kakaohaltiger Rührkuchen mit einer Joghurtfüllung, Johannisbeeren und Geleeguss. Oder die „Zitronen-Sahne Schnitte“, die den Verbrauchern einen hellen Biskuitboden bietet, der mit Zitronensahne gefüllt ist und mit Dekorpuder bestreut wird. Ein heller Biskuitboden ist auch die Basis der „Mango Joghurtschnitte“. Der Kuchen

bietet zudem eine Joghurtfüllung, Mango und einen Überzug aus Geleeguss.

Eine Kombination mit einem anderen Erfolgsprodukt der Unternehmensgruppe bietet die fünfte Anuga-Neuheit. Der aus dem Hause Mestemacher bekannte und beliebte westfälische Pumpernickel kommt bei der „Kirsch-Pumpernickel-Schnitte“ zum Einsatz. Der Schoko-Rührkuchen mit 18 Prozent Sauerkirschen ist bedeckt mit einer Sahnefüllung und bestreut mit 5 Prozent westfälischem Pumpernickel.

Neben dem V-Label des Vebu tragen die Verpackungen von Aerzener auch das UTZ-Zertifikat, welches bestätigt, dass lediglich nachhaltig angebauter Kakao eingesetzt wird. Auch bei den Verpackungen setzt das Unternehmen auf Nachhaltigkeit und verwendet nach eigenen Angaben ausschließlich FSC-zertifizierte Kartonverpa-



gebakken nach  
Konditorenart

## Für Gourmets

Probieren Sie auch Zitronen-Sahne Schnitte, Kirsch-Pumpernickel-Schnitte, veganen Obstkuchen und Johannisbeere Joghurtschnitte.

**360 g e**  
TIEFGEFROREN

*fertig gebacken und geschnitten*

Durchschnittliche Nährwerte		
	pro 100 g	pro Portion*
Brennwert	813 kJ / 193 kcal	722 kJ / 174 kcal
Fett	5,3 g	4,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g	2,3 g
Kohlenhydrate	33,1 g	29,8 g
davon Zucker	20,8 g	18,8 g
Eiweiß	2,8 g	2,5 g
Salz	0,35 g	0,32 g

\* 1 Portion = 90 g (Inhalt 4 Portionen (4 Stück))  
\*\* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).

**Heller Biskuitboden mit einer Joghurtfüllung, Mango und Geleeguss überzogen, tiefgefroren.**

**Zutaten:** Wasser, Zucker, 17 % Mangos, 16 % Joghurt (5,5 % Fett), modifizierte Stärke, Rapsöl, Weizenstärke, Vollmilchpulver, Vollmilchpulver, Glucose-Fructose-Sirup, Weizenmehl, Weizengrieß, Glucosesirup, Kokosfett, Milcheiweiß, Magermilchpulver, Emulgatoren (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren), Geliermittel (Pektin, Carrageen), Speisesalz, natürliches Aroma, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Säuerungsmittel Citronensäure.

*Kann Spuren von Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnüsse) und Soja enthalten.*

**Zubereitungsanleitung:**  
Entnehmen Sie bitte die gewünschte Anzahl Kuchenschnitten zum Auftauen aus der Folie.  
Auftauzeit: Bei Zimmertemperatur (20-22 °C) ca. 2-3 Stunden.

*Bei -18 °C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck Seitenlasche*



4 100550 533709

Empfohlene Aufbewahrung zu Hause:  
 ☞ bei Fach bei -18 °C: siehe Seitenlasche  
 ☞ bei Fach: 3 Wochen / ☞ Fach: 4 Tage  
 im Kühlschrank: 1 Tag  
 Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

[www.aerzener-brot.de](http://www.aerzener-brot.de)  
 Aerzener Brot und Kuchen GmbH  
 D-31855 Aerzen  
 E-Mail: [info@aerzener-brot.de](mailto:info@aerzener-brot.de)  
 Hergestellt in Deutschland



ckungen und unterstützt somit den Prozess für den verantwortungsbewussten Umgang mit Ressourcen.

mb

Auf der Verpackungsrückseite jeder Neuheit wird auch auf die vier anderen neuen Kuchenschnitten verwiesen.





fantasia nel dessert®

NEU:

SCHOKO-HASELNUSS-TORTE

CHOCOLATE TEMPTATION

Schokoladenbiskuit, Creme aus equadorianischer Kakaomasse, Haselnusscreme und Schokoglasur – so überzeugt die neue Chocolate Temptation in der anstehenden Herbst-/Wintersaison.

Premium-TK-Convenienceprodukt  
1.300 g / Karton (12 Portionen)





[www.BINDI.DE](http://www.BINDI.DE)