Saftige Apfeltarte

Die neue Apfeltarte von **Aryzta** unter der Marke Coup de pates ist aus Mürbeteig gefertigt und besteht zu 62 Prozent aus Äpfeln. Dadurch ist das Backwerk besonders saftig und fruchtig. Mit einem Durchmesser von 24 Zentimetern lässt sich die Apfeltarte auch gut im Ganzen verkaufen. Sie ist fertig gebacken wird drei bis vier Stunden bei 4 Grad aufgetaut.

Kekse zum Mitnehmen

Mit den „Naschcups" des Verpackungsspezialisten **Meyer/Stemmle** werden Kekse & Co. trendig als Mitnahme-Produkt für unterwegs inszeniert. Der durchsichtige Becher mit Domdeckel ermöglicht die knautschsichere Aufbewahrung im Auto ebenso wie den Direktverzehr unterwegs.

Kleine Leckerbissen mit Urgetreide

Beim neuen Urkornkuchen Mix von **Backaldrin** sorgen die drei Urkornsorten Emmer, Einkorn und Dinkel für ein zart-nussiges Geschmackserlebnis. Bei Zugabe von Wasser und Speiseöl entsteht eine Grundmasse für diverse Form- und Blechkuchen mit sehr guten Backeigenschaften. Und mit Hilfe der brandneuen Rezeptideen für Urkorn Cookies lassen sich bei Zugabe von Butter und Ei in kürzester Zeit kleine Leckerbissen schaffen.

Funktional, praktisch, sicher

Die hochwertigen Tortentragetaschen und Tortenkartons der Firma **Bagman** eignen sich zum sicheren Transport von Torten, Kuchen und Gebäck. Sie sind in verschiedenen Größen erhältlich. Die Verpackungen zeichnen sich durch lebensmittelunbedenkliche Materialien, höchste Stabilität und Grifffestigkeit aus. Und mit individuellem Design ausgestattet, wirken sie auch verkaufsfördernd. Info: Tel. 08065 906 774-0, www.bagman.de

MIT AMERIKANISCHEM EINSCHLAG

Was gibt's Neues für die Konditorei? Das Angebot reicht von rein natürlichen Aromen bis hin zu herrlich dekadenten Kreationen. Auffällig ist ein Trend zum typisch Amerikanischen. Oder soll's ein Handtäschchen aus Pappe für den Tortentransport sein?

Authentisch amerikanischer Genuss

Mit dem Konzept „Original American Sweets" der **CSM**-Marke Henry & Henry lassen sich authentisch amerikanische Spezialitäten kreieren. So eignet sich die Mischung American Cake & Muffin optimal für die Herstellung amerikanischer Layer Cakes wie dem Red Velvet Cake (Foto). Die Mischung American Cheesecake bietet durch ihren hohen Anteil an Frischkäse einen cremigen, vollmundigen Genuss. Das Henry & Henry-Sortiment umfasst noch viele weitere Zutaten für die Herstellung von Cakes, Muffins, Brownies & Co.

Schoko-Dekor und Biskuit-Mix

Biskuitböden, Rouladen, Kapseln, Wiener Böden und Schokobiskuits gelingen sicher mit dem **Dawn** Biskuit-Mix Premium, der jetzt in verbesserter Qualität erhältlich ist. Der Pulvermix ist frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen bei loser Ware und enthält keine Aromen und Farben. Die besten Konditoren der Welt kreieren für Dobla einzigartige, liebenswerte Schokoladendekorationen. 50 exklusive Schokodekorationen gibt es jetzt exklusiv und direkt bei Dawn: die Dobla Classics, Sticks, Streudekore, Cups, figürliches und saisonales in großer Auswahl.