

PRESSEINFORMATION

TITEL: Zehnmal Neues aus dem Nestlé Schöllers Backofen

Mit zehn neuen Backwaren startet Nestlé Schöllers ins neue Jahrzehnt – und bei jedem einzelnen Produkt spürt man, dass die Tiefkühlspezialisten genau recherchiert haben, was sich Gastronomen und Gäste wünschen.

Ein bereits sehr ausgewogenes Sortiment sinnvoll zu erweitern, ist keine leichte Aufgabe. Nestlé Schöllers steht gerade im Backwarenbereich immer wieder vor diesem „Problem“. Denn bereits seit einigen Jahren zeichnet sich das Tiefkühlsortiment nicht nur durch gleichbleibend hohe Qualität, sondern auch durch seine Vielfalt aus: Brot und Gebäck, Plunder, Kuchen, Snacks, Pizza ... alles da, und zwar in riesiger Auswahl.

Die Gastro-Profis in Österreich waren also zu Recht gespannt, mit welchen Innovationen die Bäcker und Konditoren von Nestlé Schöllers 2010 das Kunststück schaffen würden, ein gutes Angebot noch besser zu machen.

So viel vorab: Es sind nicht besonders viele Neuheiten, aber durchwegs solche, die vom Start weg das Zeug zum Klassiker haben.

Fruchtige Konditorenkunst

Sommerlich-fruchtig präsentieren sich die drei neuen Kreationen für die Tortenvitrine, allen voran die Nestlé Schöllers ***Erdbeer-Buttermilch-Torte***: Frische halbe Erdbeeren warten auf einer Schicht aus Buttermilch- und Erdbeeroberns darauf, die Gäste zu verwöhnen.

Nicht weniger verlockend ist die ***Pfirsich-Melba-Schnitte*** mit neuer Rezeptur. Sie besteht aus zwei lockeren Rührteigböden, einer Vanilleobersschicht mit eingestrudelter Pfirsich-Ananas-Orangen-Fruchtzubereitung und einem feinen Belag aus Pfirsichwürfeln und Himbeeren.

Wer es lieber schokoladig-knackig mag, kommt mit der innovativen ***Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte*** auf seine Rechnung: Hier fasziniert der Gegensatz zwischen dem knusprigen Schoko-Crisp-Boden und dem weichen dunklen Biskuit. Dazwischen zergeht eine hell-dunkel versprudelte Creme auf der Zunge. Belegt ist die Schnitte mit einer Mischung aus Kirschen und Weichseln.

Neuer Riese für die Kuchentheke

Unübersehbar im wahrsten Sinn des Wortes ist die Nestlé Schöllers-Kucheninnovation des Jahres 2010: ***Oma's Landkuchen Mohn-Marzipan***. Er ist das fünfte Mitglied der bereits sehr

gut eingeführten Oma's-Landkuchen-Familie, die durch ihre rustikale Optik, den urtümlichen Geschmack und eben nicht zuletzt durch einen Durchmesser von 40 cm positiv auffällt. Oma's Landkuchen haben sich sowohl am Frühstücksbuffet als auch für zwischendurch – z. B. zum Kaffee am Nachmittag – einen Stammplatz in vielen Hotels und Restaurants erobert. Einfach auftauen und kreativ servieren, lautet die Devise. Die neue Variation Mohn-Marzipan besteht aus einer saftigen Rührteigmasse mit einer feinen Mohnfülle, die durch ihr zartes Marzipanaroma eine besondere Note erhält.

Cremige Verführer

Ein weiterer Genuss, dem die Gäste zu kaum einer Tageszeit widerstehen werden, sind auch die neuen **Schöller Brandteigkrapferl**. Die Fülle – köstliche Oberschme mit feinem Vanillegeschmack – schmeckt sowohl halbgefroren als auch fertig aufgetaut hervorragend. Die Schöller Brandteigkrapferl sind eine willkommene Abwechslung auf Dessertbuffets, doch darüber hinaus gibt es noch eine ganze Reihe interessanter Einsatzmöglichkeiten – z. B. als süßer Pausen- oder Frühstückssnack, aber auch als überraschendes Highlight kreativer Eisbecher.

Neues Innenleben

So gut der **Schöller Krapfen** auch ist, eines hat ihm bisher noch gefehlt: Ein „Bruder“ mit der von manchen Konsumenten bevorzugten Vanillefüllung. Nun ist es so weit: Die flaumige Köstlichkeit aus lockerem Germteig gibt es jetzt auch in dieser Variation. Gleich geblieben ist das extrem einfache Handling. Einfach zwei Stunden lang bei Raumtemperatur auftauen lassen – fertig! Sogar der Staubzucker ist schon drauf.

Scheibenweise Zeit gespart

Convenience steht auch bei den Brot-Neuheiten von Nestlé Schöller im Vordergrund. So gibt es nun ein würziges Mehrkornbrot, das bereits fix und fertig in Scheiben geschnitten ist – ideal für Hotels, Pensionen und Gasthöfe, in denen das Personal knapp und besonders in der Früh jede Minute Zeitersparnis willkommen ist.

Das **Schöller Mehrkornbrot in Scheiben** ist in nur 4 Stunden bei Raumtemperatur fertig aufgetaut und kann – muss aber nicht – in 5 Minuten noch knuspriger aufgebacken werden. Bei aller Convenience kam aber auch bei diesem Produkt die Qualität nicht zu kurz: Der hochwertige Roggensauerteig ist die Basis, die knusprige Körnerkruste die Krönung eines rundum guten Brotes.

Das Kastenbrot für alle Fälle

Für Gastronomen und Hoteliers, ist der neue **Schöller Brotkorb** gedacht: Ein Mischkarton mit 2 Kürbiskern- und 4 Mehrkornbroten à 500 g, für das tägliche Geschäft oder als „eiserne Brotreserve“ für unvorhergesehene Nachfrage. Das Auftauen dauert ca. 3,5 Stunden, doch wenn es schnell gehen muss, reichen auch 15 bis 20 Minuten im Backrohr bei 180 °C. Das Geheimnis dieser Brote ist ihre Herstellung in der Kastenform. Damit bleibt ihr Teig besonders feucht, was wiederum höchste Frische auch bei langen Stehzeiten garantiert.

Perfekte Unterlage

Eine richtig praktische Neuheit gibt es aus der Laugenbäckerei von Nestlé Schöller: die **Laugenschnecke**. Sie ist die perfekte Basis für Belegprodukte verschiedenster Art. Die runde, einfach zu belegende Form, das hervorragende Volumen und die lange Standzeit machen

diese Neuheit besonders interessant für Tankstellen, Backshops, Freizeitbetriebe, aber auch für die Systemgastronomie. Wie alle Laugenprodukte von Nestlé Schöller überzeugt die Schnecke sowohl durch Geschmack als auch durch Optik. Das mitgelieferte Hagelsalz lässt sich optional nach dem Antauen aufstreuen – je nach Endprodukt und Geschmack des Kunden.

Fleischloser Snack mit Pfiff

Last but not least rundet Nestlé Schöller die Neuheitenpalette mit einem pikanten, aber fleischlosen Leckerbissen ab: Das *Schöller Frischkäse-Croissant* ist eine willkommene Alternative zu klassischen Snack- und Belegprodukten. Das Buttercroissant mit Laugenoberfläche punktet mit einer würzigen Kräuter-Frischkäsefüllung.

Nestlé in Österreich

Seit 1879, mit Standorten in Wien und Salzburg sowie einer Produktionsstätte für Gastronomie- und Großverbraucherprodukte in Linz, insgesamt mehr als 690 Mitarbeiter, wichtigste Marken: NESTLÉ, KITKAT, MAGGI, NESCAFE, NESQUIK, PURINA, SCHÖLLER

Pressekontakt

Mag. Angela Teml
NESTLÉ ÖSTERREICH GMBH
Unternehmenskommunikation
Am Euro Platz 2
A-1120 Wien
T: +43-1-546 71-0
F: +43-1-546 71-14
presse.pr@at.nestle.com

Bildmaterial

Nutzen Sie unser Bildarchiv unter:

www.holsdir.at

Username: presse

Password: esserp