

# PRESSEAUSSENDUNG

5. März 2019



Des Chefkochs Geheimnis.

## Die neue Genuss-Währung: Flaumige Topfen-Taler von Caterline

**Die Gastgarten-Saison kann kommen, der aktuellste Dessert-Hit von Caterline ist da! Die neuen, flaumig-zarten Topfentaler verführen in drei Geschmacksrichtungen und überzeugen nicht nur durch ihre blitzschnelle Zubereitung.**

Cremitig-schokoladig, fruchtig-erfrischend oder mit feinem Kaffee-Aroma – die neuen Topfen-Taler von Caterline haben es wahrlich in sich und verwöhnen die Geschmacksnerven mit drei verschiedenen Füllungsvarianten: Da trifft feiner Eierlikör auf Sahne und weiße Schokolade, fruchtige Himbeeren schmeicheln dem Gaumen oder vollmundiger Mocca geht eine Liaison mit schokoladigen Noten ein.

### **Variantenreich und vielfältig**

So vielfältig wie die inneren Werte der süßen Taler, sind auch die Serviermöglichkeiten. So glänzen etwas die Eierlikör-Topfen-Taler am Teller sowohl in einem Arrangement mit getrockneten Oliven und Frischkäse als auch mit aufgeschlagener Sahne oder glacierten Pfirsichspalten. Die Himbeer-Topfen-Taler lassen sich gerne von einer erfrischenden Joghurt-Sauce begleiten, sind aber auch in Kombination mit Schokoladenmousse ein wahres Gedicht. Und die Mocca-Topfen-Taler? Die sorgen sowohl mit einer Pistanzien- oder Nougat-Creme als auch mit zarter Vanille-Sauce für kulinarische Höhenflüge.

### **Einfach, schnell und immer flaumig**

Eines haben die drei süßen Köstlichkeiten in jedem Fall gemeinsam: Die einfache Zubereitung! Tiefgekühlt werden sie portionsweise aus der Verpackung entnommen und dann einfach fünf Minuten im Salzwasser leicht gekocht. Weitere fünf bis sieben Minuten ziehen lassen und schon ist die süße Versuchung servierfertig. Großes Plus: Die Topfen-Taler lassen sich besonders gut warmhalten und bleiben auch im Baine-Marie herrlich flaumig.

### **Caterline – der Partner für höchste kulinarische Ansprüche**

Caterline vereint alle süßen und pikanten Tiefkühlprodukte der bewährten Profimarken Knorr und Carte d'Or (ausgenommen Speiseeis) unter einem Dach und präsentiert sich als exklusiver Komplettanbieter von Premium-Tiefkühl Speisen in Österreich, Deutschland und der Schweiz. Mit seinen Premium-Produkten hat Caterline es sich zur Aufgabe gemacht, Küchenchefs bestmöglich bei ihrer täglichen Arbeit zu unterstützen. Durchdachte Produktkonzepte sorgen dafür, dass Zeitaufwand reduziert, Wirtschaftlichkeit gefördert und Arbeitsaufläufe in der Küche maßgeblich erleichtert werden. Die exzellenten Zutaten und die sorgfältige Zubereitung erfüllen zudem höchste kulinarische Ansprüche.

### **Caterline – Factbox**

- Caterline vereint seit 2015 alle süßen und pikanten Tiefkühlprodukte der bewährten Profimarken Knorr und Carte d'Or (ausgenommen Speiseeis)
- Exklusiver Komplettanbieter von Premium-Tiefkühl Speisen in Österreich, Deutschland und der Schweiz.
- Sortiment: Vorspeisen, Hauptspeisen, Pasta, Beilagen und Desserts. NEU: Vegane Produktlinie
- Österreichische Qualität – Firmensitz im burgenländischen Pinkafeld

# PRESSEAUSSENDUNG

4. März 2019



Des Chefkochs Geheimnis.

## Pressekontakt für Rückfragen:

Frau GF Karin Böhm

M & F Vertriebs GesmbH

A-7423 Pinkafeld, Wiener Straße 34

T: +43 (0) 3357/42100-152, M: +43 (0) 664/83 123 03

E: karin.boehm@caterline.at, www.caterline.at



caterline\_topfentaler\_01.jpg



caterline\_topfentaler\_02.jpg

## Bildtext:

Die flaumigen Topfen-Taler, der aktuellste Dessert-Hit von Caterline.

Foto: © Caterline; Abdruck honorarfrei

**Presstext Online:** <https://www.caterline.at/at/serviceinfo/presse/>