

MARKT & PRODUKTE

Neues von der Oma: Großer Relaunch bei ?Oma?s Landkuchen?



Oma?s Landkuchen in die Sorten ?Apfel-Grießpudding?,
?Blaubeer-Pudding? und ?Mohn-Streusel? (l.). / Foto: Froneri
Schöller

Erstmals seit über 15 Jahren präsentiert sich der Pionier für extra große Kuchen im neuen Gewand. Zur besseren Portionierung sind die sieben Rundkuchen der Produktlinie Oma?s Landkuchen ab sofort geviertelt. Gastronomen können ihr Angebot so noch flexibler gestalten und variabel auf unterschiedliche Gästezahlen reagieren. Auch unnötigem Food Waste wird dadurch ein Riegel vorgeschoben.

Rezepturen mit dem Plus an Frucht

Beim neuen Zuschnitt allein soll es nicht bleiben. Auch bei den Rezepturen hat Froneri Schöller Hand angelegt. Mit dem Ergebnis, dass nun fast alle Sorten einen noch höheren Fruchtanteil haben. Was sich nicht geändert hat? Der bewährte Geschmack. Nach wie vor sind alle Rundkuchen von traditionellen Rezepten inspiriert. So wie zum Beispiel:

? Apfel-Grießpudding: Auf einem feinen Mürbeteig liegt eine lockere Rührmasse mit Grießpudding. Und als fruchtige Krönung: aufgelegte Äpfel.

? Kirsch-Mandel: Von wegen KiBa, hier kommt Omas KiMa. Feiner Mürbeteig, darauf eine lockere Mandel-Rührmasse und Puddingcreme. Nicht zu vergessen die saftigen Süß- und Sauerkirschen, mit denen der Rundkuchen belegt ist.

? Pflaume-Streusel: Der süße Klassiker nicht nur zur Herbstsaison. Feiner Mürbeteig, darauf ? jetzt neu ? ein lockerer Heferührteig und eine saftige Rührmasse. Mit Pflaumenhälften bedeckt und Butterstreusel bestreut.

Oma hat einen Neuen: Jetzt noch Baiser!

Wie es sich fu?r einen richtigen Relaunch gehört, hat Froneri Schöller noch ein weiteres

Highlight parat. Denn Oma's Landkuchen wird mit Rhabarber-Baiser um eine neue fruchtige Sorte ergänzt. Omas Neuer kommt süß-säuerlich daher: Saftige Rhabarberstücke liegen auf einem Streusel- und Rührteigboden. Darüber schmiegt sich eine luftig-knusprige Baiser-Haube.