

PRESSEAUSSENDUNG

Mai 2019



Des Chefkochs Geheimnis.

Caterline präsentiert: Süße Versuchungen für den Sommer

Premium-Convenience, exzellente Zutaten und händische Zubereitung können einander aufs Feinste ergänzen. Beste Beweise dafür sind der Heumilch-Topfenstrudel und der handgezogene Apfelstrudel von Caterline.

Der Sommer kann kommen, denn am Dessertteller finden sich gleich zwei österreichische Originale von Caterline, die den Gaumen verwöhnen. Da lockt etwa der **Heumilch-Topfenstrudel** zur genussvollen Auszeit auf der Terrasse. Er ist mit echter österreichischer Teebutter gebacken und frei von Palmöl. Seine flaumige Fülle aus echtem Heumilchtopfen, ohne Rosinen, umhüllt von fein gezogenem Strudelteig, macht ihn zu einem kulinarischen Highlight.

Die beste Milch für den besten Topfenstrudel

Die Besonderheit an der verwendeten Heumilch: Sie ist besonders aromatisch und reich an wertvollen Inhaltsstoffen. Sie kommt von Kühen, die im Sommer auf der Weide grasen dürfen und im Winter mit Heu gefüttert werden. Silage, also vergorenes Gras oder vergorenen Mais, bekommen Heumilchkühe nicht zu fressen. Damit gilt Heumilch als hochwertigste und natürlichste Form der Milchgewinnung. Das ist aber längst noch nicht alles, was der Sommer bei Caterline an süßen Versuchungen zu bieten hat

Ein Apfelstrudel wie damals bei Oma

Auch der **handgezogene Apfelstrudel** lässt nicht nur Naschkatzen schnurren. Er überzeugt mit hauchdünnem Teig, einer saftigen Apfelfülle, zarten Zimtnoten und erinnert sofort an Omas Kochkünste. In liebevoller Handarbeit, durch behutsames Kneten, Rollen und Ausziehen wird der zarte Strudelteig hergestellt – sehr dünn muss er sein, dass man durch ihn hindurch die Zeitung lesen kann – genauso ist er auch bei Caterline.

Mit Sorgfalt und händisch zubereitet

Die saftige Apfelfülle wird heute wie damals händisch zubereitet. Ein ausgewogenes Verhältnis aus Frucht, Zucker, Zimt und Gewürzen macht sie zu einer Liebeserklärung an die Kindheit. Bei der Zubereitung wird das Gemisch aufgeschichtet, dann ist wieder viel Fingerspitzengefühl gefragt. Denn jetzt geht's ans Einrollen des Strudels mit dem Strudeltuch. Nicht zu fest, nicht zu locker – die perfekte Rolle entsteht durch erfahrene Hände, selbst Oma hätte es nicht besser machen können.

Perfekt vorbereitet, im Handumdrehen am Teller

Der Heumilch-Topfenstrudel und der handgezogene Apfelstrudel von Caterline stehen für exzellente Qualität und für feinsten Geschmack – die perfekte Kombination für den anspruchsvollen Gaumen. Die Zubereitung an sich ist auch für den Koch eine Freude: Fertig gebacken und tiefgekühlt sind die Strudel-Köstlichkeiten im Handumdrehen servierfertig.

PRESSEAUSSENDUNG

Mai 2019



Des Chefkochs Geheimnis.

Über Caterline

Seit 2015 vereint *Caterline* das Tiefkühlsortiment der Premium-Marken Knorr und Carte d'Or unter einem Dach und präsentiert sich als exklusiver Komplettanbieter von Premium-Tiefkühlspeisen in Österreich, Deutschland und der Schweiz. Das Sortiment reicht von der Vorspeise bis zum Dessert. Im Fokus stehen portionsgerechte Vorbereitung sowie flexibles Handling. Die Verwendung von *Caterline*-Produkten spart Zeit und Kosten!

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-Tiefkühlspeisen in Österreich, Deutschland und der Schweiz.
- Sortiment: Vorspeisen, Hauptspeisen, Pasta, Beilagen und Desserts. NEU: Vegane Produktlinie
- Österreichische Qualität – Firmensitz im burgenländischen Pinkafeld

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_topfenstrudel.jpg

Bildtext:

Der einzigartige *Caterline* Heumilch-Topfenstrudel mit echtem Heumilchtopfen, umhüllt von einem feingezogenem Strudelteig.



caterline_apfelstrudel.jpg

Bildtext:

Wie selbstgemacht – der köstliche *Caterline* Apfelstrudel mit handgezogenem Strudelteig.

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