

Pressemitteilung**Metallic-Glasur für Kuchen & Co**

Decocino launcht völlig neuartige Kuchenglasur auf Trockenfondant-Basis

Helmstadt-Bargen, 04.04.2019. Mit der neuen Kuchenglasur von Decocino können Backfans ihre Kuchen, Torten, Plätzchen und Muffins jetzt ganz einfach mit einem edlen, matt schimmernden Metallic-Glanz überziehen. Die Glasur ist auf Trockenfondant-Basis hergestellt und verzichtet ganz auf das Pflanzenfett herkömmlicher Glasuren, wie Palmöl oder Palmfett. Neu ist auch die Zubereitung: Das Pulver wird mit kaltem Wasser angerührt – ohne Erhitzen im Wasserbad, ohne Aufkochen und ohne Zugabe von Farb- und Glanzpulvern. Die Decocino Metallic Kuchen-Glasur schmeckt leicht süßlich und kann nach Belieben mit Zitronensaft und Backaroma geschmacklich verfeinert werden. Sie ist vielseitig einsetzbar und kann auch auf Eis und Desserts verwendet werden. Erhältlich ist sie in den drei Farben Rosa, Blau und Silber. Die Produktneuheit aus dem Hause Dekoback ist bislang einzigartig im europäischen Lebensmitteleinzelhandel. Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) beträgt 2,79 Euro (Deutschland) und 2,99 Euro (Export) je 65-g-Beutel.



KEY FACTS

- einzigartig im europäischen Lebensmitteleinzelhandel
- fertige Metallic Kuchen-Glasur zum Anrühren mit Wasser
- Zubereitung ohne Erhitzen
- matt schimmernde Metallic-Optik mit extra Glanzpunkten
- 3 Farben: Silber, Rosa, Blau
- vielseitig einsetzbar
- hergestellt auf Trockenfondant-Basis
- ohne Palmöl und Palmfett
- laktosefrei

Inhalt: 65 g

UVP: 2,79 € (DE) /2,99 € (Export)

VE: 15 Beutel

VLT: 15.05.2019

Decocino ist eine eingetragene Marke der Firma Dekoback GmbH.

Weitere Informationen zum Unternehmen und zur Marke Decocino

www.dekoback.com

www.decocino.com

Pressekontakt

Dr. Lydia Hilberer, DEKOBACK GmbH, Flinsbacher Str. 1, 74921 DE-Helmstadt-Bargen, Tel. +49 (0)

6262 92693-55, E-Mail: l.hilberer@dekoback.com

Fotos: Copyright Dekoback GmbH, hochauflösende Fotos auf Anfrage, Abdruck honorarfrei

Belegexemplar erbeten