

## PRESSEINFORMATION

Juni 2022

### Schwarzwälder Kirsch im To-go-Format

Neu: ARYZTA Berliner Typ Schwarzwälder Kirsch

Berliner und Schwarzwälder Kirschtorte: ARYZTA vereint diese Klassiker in einem Berliner Typ Schwarzwälder Kirsch. Mit der kulinarischen Innovation eröffnet ARYZTA bereits im Sommer die Berliner-Saison. Längst ist das Siedebäck nicht mehr nur der fünften Jahreszeit vorbehalten.

Die Schwarzwälder Kirschtorte ist eine der beliebtesten Torten in Deutschland. Längst bieten auch Konditoren auf der ganzen Welt den Black Forest Cake mit der ikonischen roten Kandiskirsche an. Der Tortenklassiker wird aus mit Kirschwasser getränkten Schokoladenbiskuitböden, Buttercreme oder Sahne, Kirschen und Schokoladenraspeln hergestellt.

Der ARYZTA Berliner Typ Schwarzwälder Kirsch besteht in Anlehnung an die dunklen Biskuitböden aus einem fluffigen, kakaohaltigen Hefeteig und einer Sauerkirschfüllung (20 % Gewichtsanteil), die mit Original Schwarzwälder Kirschwasser verfeinert ist.

Das Süßgebäck (70 g) ist bereits fertig gebacken und mit Puderzucker bestreut. Der ARYZTA Berliner Typ Schwarzwälder Kirsch ist 60 bis 90 Minuten bei Raumtemperatur aufzutauen und verkaufs- und verzehrfertig. Individuell mit einer Sahnerosette und

**Kontakt:**

Volker Simon  
Telefon: +49 7151/994567-11  
Telefon: +49 7151/994567-22  
E-Mail: [simon@nota-bene-com.de](mailto:simon@nota-bene-com.de)

nota bene communications GmbH  
Ratsgasse 6  
71384 Weinstadt  
[www.nota-bene-com.de](http://www.nota-bene-com.de)

Mandy Maier  
Telefon: +49 761/70492-3736  
Telefax: +49 761/7049-19  
E-Mail: [mandy.maier@aryzta.com](mailto:mandy.maier@aryzta.com)

Aryzta Food Solutions GmbH  
Konrad-Goldmann-Straße 5b  
79100 Freiburg  
[www.aryzta.de](http://www.aryzta.de)

einer roten Kirsche dekoriert, ist der Berliner der Hingucker in der Theke. Das Süßgebäck ist ideal als Begleiter zu einem Kaffee oder auch zum Mitnehmen.

## Über ARYZTA:

ARYZTA ist ein globales Lebensmittelunternehmen mit einer führenden Position im Bereich der Spezialbäckerei und europäischer Marktführer für Tiefkühlbackwaren. Die etwa 2.000 Mitarbeiter bei ARYZTA Bakeries Deutschland GmbH produzieren an den Standorten Eisleben, Gerolzhofen und Nordhausen in bester deutscher Backtradition und auf modernsten Anlagen traditionelle und innovative Bäckereiprodukte in höchster Qualität. ARYZTA Food Solutions GmbH in Freiburg/Breisgau betreut rund 9.000 Kunden mit maßgeschneiderten Konzepten für den Außer-Haus-Markt und ist Deutschlands Marktführer für Convenience-Backwaren und Food-Service-Produkte.

ARYZTA koordiniert seine Deutschland-Aktivitäten in Berlin und beliefert führende Marken des Einzelhandels, der Systemgastronomie, Cateringunternehmen, Backshops und Bäckereien, Hotellerie und Gastronomie sowie Tankstellen mit den B2B-Marken Hiestand und Coup de Pates.

Als globales Unternehmen und auch als regionaler Arbeitgeber sieht sich ARYZTA in ökologischer und sozialer Verantwortung für die Umwelt, seine Mitarbeiter und deren Umfeld.

[www.aryzta.de](http://www.aryzta.de); [www.aryzta.com](http://www.aryzta.com)



## ARYZTA Berliner Typ Schwarzwälder Kirsch.jpg

Berliner und Schwarzwälder Kirschtorte: zwei Klassiker neu interpretiert

### Kontakt:

Volker Simon  
Telefon: +49 7151/994567-11  
Telefon: +49 7151/994567-22  
E-Mail: [simon@nota-bene-com.de](mailto:simon@nota-bene-com.de)

nota bene communications GmbH  
Ratsgasse 6  
71384 Weinstadt  
[www.nota-bene-com.de](http://www.nota-bene-com.de)

Mandy Maier  
Telefon: +49 761/70492-3736  
Telefax: +49 761/7049-19  
E-Mail: [mandy.maier@aryzta.com](mailto:mandy.maier@aryzta.com)

Aryzta Food Solutions GmbH  
Konrad-Goldmann-Straße 5b  
79100 Freiburg  
[www.aryzta.de](http://www.aryzta.de)