

Medienmitteilung

Grosser Auftritt für eine kleine, feine Gianduja Selection

Bis jetzt waren sie fast immer mit Schokolade umhüllt oder in Zellophan Papier eingepackt. Doch jetzt werden die kleinen, feinen Gianduja Pralinen von Confiseur Eric Baumann neu interpretiert und präsentiert.

Gianduja ist eine Verbindung von Nüssen, Zucker und Couverture oder Kakaobutter und stammt ursprünglich aus dem Piemont. Die Kerne der Nüsse, in der Regel Haselnüsse oder Mandeln, werden geröstet. Nach dem Abkühlen werden sie zerkleinert und mit einer Walze ölig gerieben. Dann wird die gleiche Menge Zucker beigegeben und weiter gewalzt. . „Gianduja gibt es seit über 100 Jahren, es war jedoch meist von Schokolade umhüllt oder in Zellophan eingepackt“, erklärt der Confiseur Eric Baumann. Weil Gianduja an sich schön und genussvoll zum Anschauen ist, hat Baumann dieses Produkt jetzt neu interpretiert. Wichtig waren ihm dabei vor allem drei Kriterien:

- Reine Gianduja Produkte
- Das Gianduja muss sichtbar sein
- Jedes Gianduja der Selection soll einzigartig sein in Aussehen, Konsistenz und Geschmacksrichtung

Entstanden sind daraus die „Eric's Gianduja Selection“ in den Geschmacksrichtungen Cranberry, Orange, Cocos, Cappuccino, Pistache, Caramel, Chilli und Honig-Vanille von denen jedes einzelne ein Erlebnis ist, präsentiert in einer einzigartigen, visuell ansprechenden Verpackung. Die kleinen Gianduja Pralinen eignen sich nicht nur hervorragend zum Kaffee, sie sind auch ein sehr beliebtes Mitbringsel.

Einmal mehr hat Eric Baumann seine Leidenschaft für ein neues, innovatives Produkt eingesetzt. Für ihn, der einziges Mitglied der renommierten Vereinigung Relais Desserts International* in der Deutschschweiz ist, auch immer ein bisschen Verpflichtung. Vom 5. Bis 8. Oktober können die neue Gianduja Selection sowie weitere Baumann Köstlichkeiten an der Gourmesse im Zürcher Kongresshaus degustiert werden.

Bilder Download unter www.confiserie-baumann.ch/de/ueber-uns/medien.php

Zürich, September 2012

*Relais Desserts International ist eine Vereinigung von 92 Confiseurs aus 18 Ländern. Der internationale Verband der Konditoren wurde in Frankreich gegründet, entwickelte sich aber rasch zu einer internationalen Organisation. Die erfahrenen und versierten Konditoren halten sich an grundlegende Prinzipien wie Tradition, Qualität, Kreativität und die Verwendung von erlesenen Zutaten.

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Eric Baumann - Mitglied Chaine Confiseur und Relais Desserts

Confiserie – Café Baumann

Balgrisstrasse 2

8008 Zürich

+41 44 382 11 21

info@confiserie-baumann.ch

www.confiserie-baumann.ch