

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. Weil Gianduja an sich schön und genussvoll zum Anschauen ist, hat Baumann dieses Produkt jetzt neu interpretiert.

Entstanden sind 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.

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

Zürich, September 2012