



PRESSEMITTEILUNG

Neue Cremes Range von MEGGLE für den Foodservice

Maximales Aufschlagergebnis & ideale Festigkeit: MEGGLE Creme Patisserie ungesüßt & gesüßt und MEGGLE Creme Decor

Wasserburg am Inn, den 02.11.2023 - MEGGLE hat sein Sortiment um drei neue, auf Pflanzenfett basierende Schlagsahne-Alternativen erweitert. Die neue MEGGLE Creme Patisserie Range und MEGGLE Creme Decor überzeugen durch vollen Sahnegeschmack, ein maximales Aufschlagergebnis und langanhaltende Stabilität.

Mit der neuen Creme Patisserie Range bietet MEGGLE die idealen Küchenhelfer bei der Herstellung feinsten Backkunst. Die beiden Sorten - ungesüßt und gesüßt - eignen sich perfekt für Tortenfüllungen, als Dessertbasis sowie zum Verzieren von Nachspeisen. Neben einem einmalig sahnigen Geschmack, bieten sie ein bis zu dreimal höheres Aufschlagvolumen und eine lange Standfestigkeit.

Für anspruchsvolle Dekorationen kommt die neue MEGGLE Creme Decor ins Spiel. Die Creme lässt sich hervorragend für dekorative Tortenverzierungen oder als Kuchenfüllung verwenden, da sie sich einwandfrei mit Obst- und Schokoladenzusätzen kombinieren lässt und sie ihre Qualität auch bei der Anwendung verschiedener Essenzen und Aromen beibehält. Darüber hinaus ist die MEGGLE Creme Decor säurestabil und hält auch beim Einfrieren und Auftauen die Form. Ohne tierische Inhaltsstoffe ist das Produkt zur Zubereitung von veganen Speisen geeignet.

Gut zu wissen: Die Creme Decor kann auch zur Herstellung von Eis genutzt werden.

Alle drei Varianten bieten eine langanhaltende Stabilität sowie ein hohes Volumen nach dem Aufschlagen und sind nicht kühlpflichtig. Die schmale Verpackungsform spart Platz, ein praktischer Drehverschluss macht die Produkte einfach wiederverschließbar.

Steckbrief: MEGGLE Creme Patisserie ungesüßt und gesüßt 1 L

Produkt:	MEGGLE Creme Patisserie ungesüßt und gesüßt
Kartoninhalt:	je 12 x 1 L
Key Facts:	<ul style="list-style-type: none"> • Bis zu 3 mal höheres Volumen nach dem Aufschlagen • Lange Standfestigkeit • Lange Haltbarkeit – ohne Kühlpflicht • Laktosefrei • Schmale Verpackung mit praktischem Drehverschluss

Bildmaterial



Bildunterschrift: MEGGLE Creme Patisserie ungesüßt

Dateiname:

PM_MEGGLE_Creme_Patisserie_ungesusst_1L.jpg (3831 KB)

Quellenangabe Foto: MEGGLE, November 2023

Nutzung: Bis auf Widerruf zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen MEGGLE zu verwenden.



Bildunterschrift: MEGGLE Creme Patisserie gesüßt

Dateiname:

PM_MEGGLE_Creme_Patisserie_gesusst_1L.jpg (4151 KB)

Quellenangabe Foto: MEGGLE, November 2023

Nutzung: Bis auf Widerruf zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen MEGGLE zu verwenden.

Steckbrief: MEGGLE Creme Decor 1 L

Produkt:	MEGGLE Creme Decor
Kartoninhalt:	12 x 1 L
Key Facts:	<ul style="list-style-type: none"> • Bis zu 3,5 mal höheres Volumen nach dem Aufschlagen • Lange Standfestigkeit • Säurestabil • Gefrier- und taustabil • Ausgezeichnete Qualität bei Anwendung verschiedener Essenzen und Aromen • Lange Haltbarkeit – ohne Kühlpflicht • Vegan • Laktosefrei • Schmale Verpackung mit praktischem Drehverschluss

Bildmaterial



Bildunterschrift: MEGGLE Creme Decor

Dateiname:

PM_MEGGLE_Creme_Decor_1L.jpg (3302 KB)

Quellenangabe Foto: MEGGLE, November 2023

Nutzung: Bis auf Widerruf zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen MEGGLE zu verwenden.

Über MEGGLE

Das Erfolgsrezept von MEGGLE lautet seit über 135 Jahren: Tradition, Qualität und ständige Innovationen. 1887 gründete Josef Anton Meggle I. in Wasserburg am Inn eine Käserei und legte somit den Grundstein für die erfolgreiche Unternehmensgeschichte. Heute zählt die MEGGLE Group GmbH zu den renommiertesten Herstellern von Markenprodukten der Lebensmittel- und weiterverarbeitenden Industrie. Im Geschäftsbereich Consumer Products stehen Milcherzeugnisse, Backwaren oder pflanzliche Produkte für höchsten Genuss und Convenience. Das wohl bekannteste Produkt aus dem Hause MEGGLE ist die feine Kräuter-Butter. Für die pharmazeutische und weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie stellt MEGGLE Hilfsstoffe sowie qualitativ hochwertige Trockenprodukte, beispielsweise Milchezucker, her und vertreibt diese im Geschäftsbereich Ingredients global. An sechs Produktionsstandorten weltweit (drei davon in Deutschland) erzielten die rund 2.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zuletzt einen Umsatz von rund 1,5 Milliarden. Der Hauptfirmensitz befindet sich auch heute noch an dem Ort, an dem vor über 135 Jahren alles begann: im oberbayerischen Wasserburg am Inn.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

MEGGLE GmbH & Co. KG, Megglestraße 6-12, 83512 Wasserburg am Inn

Monika Lohmaier, Telefon +49 80 71 73 - 460, E-Mail: monika.lohmaier@meggle.com