

## Kröswangs neue Dessertideen: Genuss und Effizienz für die Gastronomie

Die süße Welt von Kröswang bietet meisterlich abgestimmte Aromen und innovative Konzepte die den Gastronomen die Arbeit vereinfachen und unvergessliche Geschmackserlebnisse für die Gäste garantieren.



*Die trendy Dubai-Schokolade Dessertschnitte, überzeugt mit ihren feinen Zutaten. © Kröswang*

Mit exquisiten Aromen und kreativen Dessertideen sorgt Lebensmittel-Großhändler **Kröswang** für ein neues Geschmackserlebnis in der Gastronomie und Hotellerie. Dabei stehen Effizienz und höchste Qualität im Fokus, um Gastronomen die Arbeit im hektischen Alltag zu erleichtern. Ein besonderes Highlight ist die neue Dubai-Schokolade Dessertschnitte, die mit ihren feinen Zutaten überzeugt.

Kröswang trifft mit diesem Produkt den Nerv der Zeit und bietet der Gastronomie die Möglichkeit, ihre Dessertkarte ansprechend zu gestalten, ohne dass aufwendige Herstellungsprozesse erforderlich sind.

## **Die Dubai-Schokolade Dessertschnitte: Genuss auf höchstem Niveau**

Die Dubai-Schokolade Dessertschnitte besticht durch ihre handwerkliche Verarbeitung und einen Hauch von Luxus:

- Die Kombination aus hauchdünnem Engelshaar und samtiger Pistaziencreme sorgt für ein geschmackliches Erlebnis der besonderen Art.
- Ein saftiger Schokoladenbiskuit bietet die Grundlage für die edle Bitterschokoladen-Ganache, die das Dessert abrundet.
- Abgerundet wird das visuelle Erlebnis durch eine glänzende Schokoladenglasur.

## **Innovative Patisserie-Ideen für moderne Betriebe**

Die neue Patisserie-Linie von Kröswang bietet noch viele weitere Köstlichkeiten. So begeistert beispielsweise das Schokomousse am Stil, eine gelungene Kombination aus nachhaltiger Premiumschokolade und einem soft-cremigen Mousse-Kern. Die kreativen Dessertlösungen fallen nicht nur durch ihren Geschmack auf, sondern sie bringen auch praktische Vorteile mit sich:

- Gäste sind begeistert von den optisch ansprechenden und geschmacklich herausragenden Kreationen.
- Die bereits fertig und frisch angelieferten Desserts ermöglichen eine sofortige Nutzung, ohne zusätzliche Vorbereitungszeit.
- So bleibt den Gastronomen mehr Zeit, um sich auf

andere Bereiche ihrer Speisekarte zu konzentrieren.

Die gesamte Produktvielfalt ist im neuen Kröswang Dessertfolder sowie online auf der Unternehmenswebsite einsehbar.



*Chef Manfred Kröswang freut sich über den großen Erfolg der Dubai-Schokoladen-Schnitte:  
© Kröswang / Silvia Zellinger*

## **Vorteile für Gastronomie und Hotellerie**

Kröswangs Dessertlösungen sind optimal auf die Anforderungen von Gastronomie und Hotellerie ausgerichtet:

- Die angebotenen Produkte reduzieren den Arbeitsaufwand in der Küche, ohne auf Geschmack oder Qualität zu verzichten.
- **Nachhaltige Zutaten** und eine bewusste Auswahl an hochwertigen Rohstoffen tragen zu einem positiven Gefühl bei Gastgebern und Gästen bei.
- Besondere Dessertkreationen bleiben den Gästen im Gedächtnis und fördern so die Kundenbindung.

In Zeiten, in denen Fachkräfte rar sind und die Erwartungen der Gäste steigen, bietet Kröswang mit seinen Produkten nicht nur als Unterstützung für Gastronomen, sondern setzt auch auf zeitgemäße Lösungen für den Dessertbereich. Manfred Kröswang, der Eigentümer des Unternehmens, zeigt sich begeistert über die Reaktionen auf das neue Patisserie-Konzept: »Die Resonanz hat unsere Erwartungen übertroffen. Es ist uns eine Freude, so kreative Ideen zu liefern, die Gastronomen bei der Umsetzung ihrer kulinarischen Visionen unterstützen.« Mit der Dubai-Schokolade Dessertschnitte und der innovativen Patisserie-Linie zeigt Kröswang, dass hochwertige Dessertkonzepte auch effizient und alltagstauglich sein können, was für anspruchsvolle Gäste einen besonderen Mehrwert schafft.

[www.kroeswang.at](http://www.kroeswang.at)

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**