

Valentinstag 2025: Ströcks exklusives Valentins-Croissant als Genuss-Highlight

Ein Croissant als Zeichen der Liebe: Ströck bringt zum Valentinstag eine besondere Kreation auf den Markt. Nur am 13. und 14. Februar 2025 erhältlich!



Ströcks Meisterbäcker Pierre Reboul hat ein Croissant kreiert das mit feiner, hausgemachter Himbeermarmelade und cremiger Vanillecreme gefüllt ist. © Ströck

Handgemachte Backkunst für den Tag der Liebe

Pünktlich zum Valentinstag verwöhnt die Wiener Traditionsbäckerei **Ströck** ihre Kunden mit einem exklusiven Valentins-Croissant. Diese besondere Kreation vereint feinstes Handwerk mit edlen Zutaten und ist nur an zwei Tagen erhältlich.

Genuss mit Himbeermarmelade und Vanillecreme

Ströcks Meisterbäcker Pierre Reboul hat ein Croissant geschaffen, das nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich überzeugt. Die feine Füllung aus hausgemachter Himbeermarmelade und cremiger Vanillecreme wird von buttrigem, flaumigem Teig umhüllt. Essbare Blüten und ein Hauch Pistazien verleihen der Spezialität eine edle Note.

Perfekt zum Teilen

Das Valentins-Croissant von Ströck ist in einer größeren Portion erhältlich, ideal zum gemeinsamen Genießen. Ob als Überraschung zum Frühstück oder als süßer Höhepunkt eines romantischen Nachmittags – diese Kreation ist eine liebevolle Geste zum Valentinstag.

Exklusiv in Ströck-Filialen erhältlich

Das limitierte Valentins-Croissant ist nur am 13. und 14. Februar 2025 in allen Ströck-Filialen sowie in den drei **Ströck-Feierabend-Bäckereien** in Wien erhältlich. Der Preis: 3,90 Euro pro Stück.

Nachhaltigkeit und Regionalität

Ströck setzt auf natürliche Zutaten ohne Zusatzstoffe, lange Teigreife und ein breites Sortiment an veganen sowie vegetarischen Spezialitäten. 70 Prozent des Mehls stammen aus biologischer Landwirtschaft, während das gesamte Getreide aus Österreich bezogen wird. Mit rund 1.600 Mitarbeitern und 80 Filialen in Wien und Umgebung bleibt Ströck seinem hohen Qualitätsanspruch treu.

Weitere Informationen gibt es unter stroeck.at.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at