

## Perfekter Herbstgenuss: Flammkuchen trifft auf Salted Nougat

Der perfekte süße Moment für den Herbst: Knuspriger Blätterteig mit leicht gesalzener Nougatcreme - von Wolf ButterBack



Die neue Salted Nougatcreme-Rolle. © Beigestellt

Mit zwei Neuheiten startet **Wolf ButterBack** in die Herbstsaison und greift dabei aktuelle Geschmackstrends auf: mild-würzig im Snackbereich und süß-salzig im Feingebäck. Bäckereien erhalten damit zwei Produkte, die sich sowohl geschmacklich als auch optisch klar vom Standardangebot abheben.

### Flammkuchen im Croissant-Mantel

Herbstzeit ist traditionell Flammkuchenzeit. Die neue Flammkuchenwelle überträgt dieses Aroma in ein handliches

Snackformat. Basis ist ein knuspriges Butter-Croissant, das mit Schinken, Frühlingszwiebeln, Käse und Crème fraîche gefüllt ist. Gewürzt mit Muskat und Pfeffer, entsteht ein fein abgestimmter Geschmack, der an den klassischen Elsässer Fladen erinnert. Mit einem Gewicht von 115 Gramm und großzügigen Einschnitten präsentiert sich das Gebäck in handwerklicher Optik. Geriebener Käse auf der Oberfläche sorgt für ein appetitliches Finish.



*Das Butter-Croissant, ist mit Schinken, Frühlingszwiebeln, Käse und Crème fraîche gefüllt. © Beigestellt*

## Süß-salzige Versuchung

Das zweite Herbstprodukt greift den anhaltenden Trend nach „Sweet & Salty“ auf. Die Salted Nougatcreme-Rolle kombiniert eine nussige Nougatfüllung mit einer leichten Karamellnote und einem Hauch Salz. Eingeschlossen in Blätterteig und mit auffälligen Einschnitten versehen, zeigt sie die reichhaltige Füllung bereits auf den ersten Blick. Das 100-Gramm-Gebäck richtet sich an Kunden, die eine süße Köstlichkeit mit moderner Geschmacksnote suchen.

## Unternehmen mit Qualitätsanspruch

**Wolf ButterBack** produziert seit mehr als 30 Jahren Tiefkühlbackwaren in Premiumqualität am Standort Fürth. Zum Portfolio gehören Croissants, Plunder und herzhafte Snacks, die

ausschließlich mit Markenbutter und nach bewährten Rezepturen gefertigt werden. Lange Teigführungen von bis zu acht Stunden sichern Aroma und Frischhaltung. Die gleichbleibend hohen Standards werden durch Zertifizierungen nach IFS „higher level“ und BRC Global Standard A+ dokumentiert. Gemeinsam mit dem Schwesterunternehmen Diversi Foods bietet Wolf ButterBack damit ein breit aufgestelltes Sortiment für den professionellen Backwarenmarkt.

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