

Pressemitteilung

Schokoladiger Genuss

NEU: Decocino's Fondants mit 25% Schokolade



Helmstadt-Bargen, 13.09.2021. Der neue Decocino's Fondant mit 25 Prozent Schokoladenanteil hat nicht nur geschmacklich viel zu bieten. Er ist vor allem stabil auf Sahne und daher auch zum Eindecken von Creme- und Sahnetorten bestens geeignet. Er ist extrem elastisch und reißfest und lässt sich sehr gut und einfach verarbeiten. Er ist zudem ideal zum Ausstechen und Modellieren von Dekoren und Figuren mit Schokoladengeschmack. Decocino's Fondant mit 25 Prozent Schokolade kommt in den drei Sorten Vollmilch, Zartbitter und weiße Schokolade auf den Markt. Alle drei Sorten schmecken gleich intensiv nach der jeweiligen Schokoladensorte. Auch in punkto Aufbewahrung bieten die neuen schokoladigen Fondants von Decocino völlig neue Möglichkeiten. Eingedeckte Torten ziehen beim Aufbewahren im Kühlschrank keine Feuchtigkeit und sind sogar tiefkühl-stabil. Erfreulich ist zudem der Blick in die Zutatenliste. Der Fondant ist palmölfrei. Bei der Herstellung wurden ausschließlich die pflanzlichen Fette Shea und Kokos verwendet. Der neue Decocino's Fondant ist ab Mitte September 2021 für 3,49 Euro unverbindliche Preisempfehlung (UVP) im Handel erhältlich.



KEY FACTS

- Stabil auf Sahne
- Schokoladiger Geschmack
- Ohne Palmöl
- Premium Qualität
- 3 Sorten: Vollmilch, Zartbitter und weiße Schokolade

Inhalt: 250 g

UVP: 3,49 Euro (Deutschland)

Decocino ist eine eingetragene Marke der Dekoback GmbH.

Weitere Informationen zum Unternehmen und zur Marke Decocino:

www.dekoback.com

www.decocino.com

Pressekontakt

Dr. Lydia Hilberer, DEKOBACK GmbH, Flinsbacher Str. 1, DE-74921 Helmstadt-Bargen,
Tel. +49 (0) 6262 92693 55, E-Mail: l.hilberer@dekoback.com

Fotos: Copyright Dekoback GmbH, Abdruck honorarfrei
Belegexemplar erbeten