

14.10.09

Himmlische Winterdesserts bei der TIFA

Herrlich duftender Bratapfel, warme Apfelküchle oder Lebkuchenstrudel lassen die Herzen der Gäste höher schlagen. Passend zur kalten Jahreszeit bietet die TIFA Tiefkühlkost Allianz eG eine leckere Bandbreite winterlicher Dessertideen für die Gastronomie und Hotellerie.

Wenn es draußen frostig kalt und ungemütlich wird kommt Süßes wie gerufen. Winterdesserts machen gute Laune und versüßen die dunkle Jahreszeit. Neben den bekannten Klassikern wie Apfelstrudel mit Vanillesoße, sind auch Mehlspeisen wie Germknödel oder Wintereis mit Zimtgeschmack und Lebkuchengewürz eine abwechslungsreiche Alternative auf der Speisekarte. „Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem winterlichen Dessert, das die Stimmung aufhellt“, empfiehlt Dieter Bernhardt, Geschäftsführer der TIFA Tiefkühlkost Allianz eG. Als Branchenspezialist für hochwertige Tiefkühlprodukte beliefert die TIFA seit über 30 Jahren Profiköche in Gastronomie, Hotelgewerbe und bei Gemeinschaftsverpflegern. Für Gastronomen hält Bernhardt noch einen besonderen Tipp parat: „Internationale Dessertvariationen runden das Menü in der Winterzeit ab und sind einfach und schnell zuzubereiten.“ Die große Auswahl reicht von gerolltem Pfannkuchenteig aus Österreich mit einer fruchtig leckeren Apfel-Füllung über amerikanische Desserts wie Christmas Pudding, italienische Gebäckspezialitäten mit kandierten Früchten bis zu einer leichten Mousse Vanille.

Kombiniert mit Eisspezialitäten in den Geschmacksrichtungen Zimt und Pistazie lassen sich leckere und abwechslungsreiche Varianten anbieten. Erhältlich sind die Winterdesserts bei den 59 Fachgroßhändlern der TIFA im gesamten Bundesgebiet und bei der kommenden TIFA-Bundesaktion ab November.

Über die TIFA

Die TIFA bietet ihren etwa 69.000 Gastronomie- und Großküchenkunden flächendeckend ein breites Sortiment ausgewählter Qualitätsprodukte. Die inhabergeführten TIFA-Fachgroßhändler sind mit über 70 Standorten in Deutschland und Österreich vertreten und beschäftigen etwa 1.500 Mitarbeiter. Gemeinsam bilden die selbstständigen Händler einen starken Verbund mit dem Anspruch als Partner der Gastronomie hochwertige Convenience-Produkte und beste Qualität für den professionellen Einsatz anzubieten.

Pressemitteilung zur freien Verwendung. Um Belegexemplare bei Veröffentlichung wird gebeten.

Pressekontakt

Kommunikationsagentur maxpartner GmbH & Co. KG, Rochusstr. 34, 40479 Düsseldorf

Benjamin Huber

Fon 0211-469 597 10

bh(ät)maxpartner(dot)de