

Papstar

## Große Klappe und viel dahinter!

**R**ichtiges Zuhören war noch nie eine der leichten Tugenden. Insbesondere in diesen schnelllebigen, von Selbstinszenierungen geprägten Zeiten nicht. Und so registrieren wir das ein oder andere Mal durchaus erstaunt, dass es manchmal Ge-



Foto: Papstar.

sprache gibt, bei denen wir uns verstanden, nicht schnell abgetan und einfach gut aufgehoben fühlen.

Bestenfalls wird Elena Derr den gleichen Eindruck gehabt haben, als sie den Papstar-Verantwortlichen im Rahmen eines inspirierenden, mit reichlich Marketing-Inhalten gespickten Austauschs eher beiläufig von einem echten Bedürfnis aus der Konditoren- und Café-Welt berichtet hat.

Dank des Verbesserungstipps der Kreativ-Gastronomin, Art-Floristin und Café-lé-Bloom-Inhaberin sind die neuen Cupcake- und Tortenboxen von Papstar ([www.papstar-shop.at](http://www.papstar-shop.at)) aus unbeschichtetem Kraftkarton mit Sichtfenstern aus Maisstärke jetzt allesamt zehn Zentimeter hoch. Aus gutem Grund: So pappen die Buttercreme-Toppings oder Sahnehäubchen nicht mehr am Deckel an – der Ästhetik und des Genusses wegen. Das Auge isst nun mal mit! Weitere Infos unter [www.papstar-storyteller.de](http://www.papstar-storyteller.de). ©

Vandemoortele

## Drei neue To-Go-Kuchen mit Energiekick

**D**er „Außer-Haus-Markt“ wird durch neue Arbeitsformen wie Mobile Working oder Remote immer wichtiger. Hier können die Energiereserven im oft hektischen Alltag wieder aufgetankt werden. Besonders beliebt ist die süße Jause mit Kuchen zum Tee oder Kaffee am Nachmittag.

Für diese Verzehrsituation im Alltag präsentiert Vandemoortele drei neue Kuchen-To-Go unter der Marke Pâtisserie du Chef. Sie wurden so entwickelt, dass sie nicht nur den nötigen Energiekick geben, sondern auch einen perfekten Genussmoment garantieren, während die Welt drumherum sich weiterdreht. Die drei Kuchen treffen den Geschmack und die Anforderungen moderner Konsumenten: Der Nutty Cake, der Grainy Cake und der Choco Cherry Cake sind reich an Nüssen, Saaten und Beeren und liefern somit wertvolle Energie. Sie sind ohne Konservierungsstoffe und frei von künstlichen Aromen und Farbstoffen.

Der Nutty Cake ist ein Kuchen mit Schoko-Crumble Boden und besteht aus einem Haselnuss-, Mandel-, Pekannuss-, Pistazi-entopping. Es ist ein Kuchen für den extra



Foto: Vandemoortele.

Energieschub, mit einer perfekten Mischung aus weichem Rührteig und Crunchy Topping. Beim Grainy Cake treffen verschiedene Getreidearten aufeinander, unter anderem Quinoa, Roggenflocken und Dinkel. Zudem sind Cranberrys und Nüsse enthalten und

