

FALA bietet neue Variationen ihres Produkts „Schokola“

07.04.2008, 14:55 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *FALA GmbH*

Presseagentur: *saalto Agentur und Redaktion GmbH*



Mehr Vielfalt im Kuchen-Segment mit „Schokola“

Achern, 7. April 2008. Die FALA GmbH weiß um die Beliebtheit und die Wirkung von Schokolade. Daher wurden die Rezepte der Öl-Rührmasse „Schokola“ um viele neue Ideen ergänzt. Nachdem das Produkt bereits auf der diesjährigen Internorga probiert werden konnte, haben nun ab sofort alle Bäcker und Konditoren die Möglichkeit, die besonders schokoladige Öl-Rührmasse in verschiedenen Variationen ihren Kunden anzubieten und damit das geschmacksintensive „Schokola“-Glücksgefühl weiterzugeben.

Vielerlei Kuchen lassen sich mit „Schokola“ herstellen, mit denen Bäcker und Konditoren dem Schokoladen-Appetit ihrer Kunden gerecht werden können. Blechkuchen oder Schoko-Apfel-Tarte, Schoko-Tarte mit Amarettini-Cashew-Haube, ein TripleChocolate-Cake oder die Schokocrêpes-Torte machen hier nur den Anfang. Ein wenig kleiner präsentieren sich die Mini-Kuchen, die auch aus „Schokola“ gebacken werden können. Mit Pflaume, Birne, Kirsch oder Müsli wird das Mini-Kuchen-Segment abwechslungsreich ergänzt. Für den Sommer sind die Schoko-Beeren-Schnitten eine fruchtige Alternative, aber auch für Brownies, Schoko-Quark-Orangen-Muffins, DoubleChocolate-Crêpes oder -Waffeln für den kleinen „Schokola“-(-digen)-Hunger kann die Öl-Rührmasse eingesetzt werden.

„Schokola“-dige Wegzehrung

„Schokola“ kann sehr gut auch als „Cake-to-go“ im Außerhaus-Verkauf angeboten werden. Ob als Schoko-Ecke, Schoko-Nuss-Ecke oder Schoko-Müsli-Ecke: In den Verkaufsverpackungen, die ebenso von FALA angeboten werden, stellen die süßen Snacks eine perfekte Wegzehrung dar. Ausgewählte Kakaosorten machen den Kuchen besonders saftig und der Geschmack von Schokolade kommt hervorragend zur Geltung. Die Öl-Rührmasse ist im 10-Kilogramm-Gebinde erhältlich.

Portrait

Die FALA GmbH gehört zur Lesaffre Gruppe, dem weltweit größten Hefe-Hersteller. Am Hauptsitz der FALA GmbH im badischen Achern und in 12 bundesweiten Niederlassungen werden ein umfangreiches Sortiment an Produkten und Dienstleistungen für die Bäckerei- und Konditorei-Branche geboten. Die Hefe-Herstellung gehört zweifellos zu den FALA - Kernkompetenzen. 150 FALA-Mitarbeiter sorgen für die zuverlässige Betreuung und die Belieferung von über 15.000 Bäckerei- und Konditorei-Betrieben in ganz Deutschland. Höchste Anforderungen an Sauberkeit und die strikte Einhaltung sämtlicher Hygienestandards stehen dabei immer an erster Stelle. Durch intensive Kontakte zu Herstellern und Spezialisten in ganz Europa können den Kunden beste Produktqualität sowie die Weitergabe marktgerechter Konditionen garantiert werden. Dabei stehen für die FALA GmbH die Meinung und der enge persönliche Kontakt zu den Kunden immer im Fokus ihrer Arbeit. Als eines der ersten Unternehmen der Zulieferbranche für Bäckereien und Konditoreien hat FALA Ende 2006 die Zertifizierung nach dem Standard IFS - Logistic im höheren Niveau (Higher Level) erfolgreich absolviert. Damit erfüllt FALA die Anforderungen des internationalen Food Standards auf höchster Ebene und gewährleistet ihren Kunden die gewünschte hohe Transparenz und Qualität innerhalb ihrer Lieferprozesse. Weitere Informationen stehen auch unter www.fala-hefe.de bereit.

News-ID: 201562 • Views: 1714 (Stand: 02.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/201562/FALA-bietet-neue-Variationen-ihres-Produkts-Schokola.html>