

# PRESSEINFORMATION

## 1.001 Genussmomente – mit dem neuen Fond Royal CL Kirsch Ayran

**Erfrischend, leicht und lecker: Mildsäuerlicher Ayran mit seiner feinen Salznote wird bei Verbrauchern immer beliebter und sorgt nicht nur im Sommer für genussvolle Abkühlung. In der typischen Kombination mit fruchtiger Kirsche lässt sich der Geschmack des aromatischen Joghurtgetränks nun auch für feine Füllungen, Torten und Dessertkreationen aller Art nutzen – mit dem neuen Fond Royal CL Kirsch Ayran. Dieser Sahnestand in bester Dreidoppel Clean-Label-Qualität verleiht Sahne und Cremes jetzt optimalen Stand und den Zauber des Orients.**

Gelingsichere und rationelle Sahneverarbeitung im Backstubenalltag – mit dem Fond Royal CL Sortiment von Dreidoppel ist das schon längst problemlos möglich. Bäckereien und Konditoreien können zwischen zahlreichen Geschmacksrichtungen wählen und mit Fond Royal optimalen Stand und appetitliche Farben an Sahne und Cremes bringen. Mit der neuesten Variation **Fond Royal CL Kirsch Ayran** gelingt nun ein Genuss wie aus 1.001 Nacht. Das fruchtig-leckere und milchig-erfrischende Sahnestandmittel wird mit 20 % Vollmilchjoghurtpulver hergestellt und eignet sich perfekt für köstliche Torten, kreative Schnitten und feine Dessertkreationen in außergewöhnlichen Geschmackskombinationen.

Ob nussig-milde Pistazie, exotische Kokosnuss oder orientalisch mit Datteln und Nüssen – die Kirsch-Ayran-Sahne passt mit ihrer feinen Salznote zu unzähligen Geschmacksrichtungen. Rezeptinspirationen für trendgerechte Abwechslung im sahnigen Gebäckangebot liefert Dreidoppel wie gewohnt gleich mit.

### Das Clean-Label-Versprechen

Von fruchtig oder nussig über schokoladig bis hin zu den vielfältigen Noten unterschiedlicher Molkereiprodukte: Mit dem Fond Royal CL Sortiment entstehen Sahnekreationen in bester Clean-Label-Qualität. Dreidoppel produziert CL-Sahnestände ohne Farb- und Konservierungsstoffe, ohne modifizierte Stärke und nur mit natürlichen Aromen – versprochen!

Ab Mitte April ist der neue **Fond Royal CL Kirsch Ayran** (Artikel-Nr. 48130) im 2 x 2,5-kg-Karton im Fachhandel erhältlich. Die passenden Rezeptideen gibt es für interessierte Kunden über die Dreidoppel Fachberater oder auf [www.dreidoppel.de](http://www.dreidoppel.de)

### PRESSEKONTAKT:

VestaLaurenz Consulterie + Fotografie GmbH · Simone Ruhrberg  
Tel.: +49 234 687566-30 · [pressediens@vestalaurenz.de](mailto:pressediens@vestalaurenz.de)

Die DREIDOPPEL GmbH ist spezialisiert auf die Entwicklung und Herstellung von fruchtigen und süßen Aromen. Seit über 120 Jahren bietet DREIDOPPEL ein vielfältiges Produktsortiment für Bäckereien und Konditoreien – von Sahneständen über Backmixe bis hin zu über 80 Konditoreipasten und Aromen. Unter der Marke Gelatop produziert das Unternehmen zusätzlich ein breites Angebot an Zutaten für die Herstellung von Frucht- und Speiseeis für Eisdiele. Gegründet im Jahr 1899, zählt das in Langenfeld ansässige Unternehmen heute über 170 Mitarbeiter und vertreibt seine Ideen für den guten Geschmack weltweit in 48 Ländern.