

Almondylta uutuus kevään ja kesän juhliin

Vastustamaton Almondy Toblerone

Ruotsalainen kakkuleipomo Almondy tuo markkinoille vastustamattoman uutuuden, Toblerone-suklaapaloilla kuorrutetun mantelikakun. Almondyn suosittua mantelikakkua voi nauttia nyt Sveitsin Alpeilta kotoisin olevalla maitosuklaalla kuorrutettuna. Almondy Toblerone-kakku on vaivaton tarjoilla, ja se sopii mainiosti esimerkiksi kevään ja kesän juhliin.

Herkullinen Toblerone-kakku sopii täydellisesti juhliin ja piristämään arjen pieniä hetkiä. Kakut valmistetaan Almondyn leipomossa Göteborgissa, missä niiden laatua valvotaan tarkasti. Kakkuihin käytetään ainoastaan tuoreita raaka-aineita, kuten tuoretta kermaa. Lisäaineita tai keinotekoisia väriaineita ei käytetä lainkaan. Kakut on kätevä leikata pakastettuina ja sulattamiseen menee vain 20 minuuttia. Kokonaisen kakun sulattamiseen kuluu noin 45 minuuttia. Näin ne ovat nopeasti valmiina tarjoiltavaksi.

– Kesällä helposti tarjoiltavien kakkujen ja leivonnaisten kysyntä kasvaa. Almondy Toblerone yhdistää maukkaan mantelipohjan täyteläiseen suklaakreemiin, maitosuklaamousseen sekä Toblerone-suklaapaloihin. Uskomme, että kiitetyt mantelikakumme sekä uusi Almondy Toblerone nousevat suosioon kesällä, kertoo Almondyn markkinointipäällikkö Susanna Moore.

Toblerone on tunnettu ja pidetty makeistuote maailmalla. Tämä moderni klassikko lanseerattiin Sveitsissä jo 1900-luvun alussa, ja sen maitosuklaassa yhdistyvät hunajan ja mantelinougatin maut.

Almondy Toblerone on helppo ottaa mukaan piknikille, retkelle tai tarjota jälkiruoaksi kesäiltojen illallishetkien päätteeksi. Kakku sopii myös koulun päättäjäisiin, lakkiaisiin tai muihin kesän juhliin. Almondy Toblerone on herkullista sellaisenaan, mutta sen lisukkeeksi voi laittaa esimerkiksi tuoreita marjoja, hedelmiä tai nokareen jäätelöä tai kermaa.

Gluteenittomia kakkuja

Länsimaissa jopa yksi sadasta kärsii keliakiasta eli vehnän, ohran ja rukiin sisältämän valkuaisaineen, gluteenin, aiheuttamasta sairaudesta. Tutkimusten mukaan noin 20 000:lla suomalaisella on todettu keliakia, ja yhteensä noin 100 000 suomalaista saattaa sairastaa tiedostamattaan keliakiaa (Keliakialiitto). Gluteenittomien tuotteiden kysyntä on nousussa sekä päivittäistavara-kaupoissa että ravintoloissa, kahviloissa ja ateriapalveluissa. Almondy Toblerone on täysin gluteeniton, kuten kaikki muutkin Almondy-kakut. Almondy-kakkuja valmistavassa leipomossa ei myöskään käsitellä gluteenia sisältäviä ainesosia. Lisäksi tavarantoimittajille on asetettu tiukat vaatimukset siitä, miten heidän ostamansa tuotteet eivät saa sisältää gluteenia.

Almondyn Toblerone-kakkua saa päivittäistavara-kaupoista 400 gramman pakkauksessa (6-8 palaa). Toblerone-kakku on tullut vähittäiskauppoihin huhtikuun alussa. Sitä saa K-Citymarket ja K-Supermarket -myymälöistä, Prismoista ja isoimmista S-marketeista sekä Stockmannilta. Kakun hinta on noin 5,79-5,99 €.

Lisätietoja, tuotenäytteitä ja kuvia:

Henni Heiskanen, Star PR Group, p. 09-622 4004, henni.heiskanen@starprgroup.com

Almondy

Almondy (ent. Mandelbageriet) valmistaa pakastettuja kakkuja päivittäistavara-kauppoihin sekä ravintoloihin ja suurkeittiöihin. Yritys perustettiin vuonna 1982 Göteborgissa. Almondyn valikoimasta löytyy 11 vastustamatonta reseptiä, jotka kaikki noudattavat Almondyn ainutlaatuisista ”hyvää, yksinkertaista ja gluteenitonta” -konseptia. Almondyn leipomossa valmistetaan joka päivä noin 85 000 kakkua. Tänä päivänä Almondyn kakkuja on saatavilla 41 eri maassa, ympäri maailman.