

Véronique Witzigmann: Warten auf das Christkind mit Adventskalender und Bio-Fruchtaufstrich

Mit Véronique Witzigmann, der bekannten Koch- und Backbuchautorin und Tochter des Jahrhundertkochs Eckart Witzigmann, wird Ihre Vorweihnachtszeit in diesem Jahr besonders lecker: „Ich bereite derzeit eine Überraschung für Sie vor: Mit meinem Adventskalender will ich Ihnen u.a. Rezept-Tipps geben, wie Sie Ihre Freunde und Liebsten mit besonderer Finesse verwöhnen können.“

<http://www.firmenpresse.de/adpics/> Ab dem 1. Dezember können Sie online auf www.veroniques.net jeden Tag ein Türchen öffnen: Neben feinen Anregungen für Backrezepte und Gewinnspielen mit persönlichen Preisen von Véronique Witzigmann warten bis Weihnachten viele Überraschungen auf Sie. Ein Online-Besuch in Véronique Witzigmanns virtueller Küche lohnt sich nicht nur wegen dieses ganz besonderen Adventskalenders: Schon jetzt verrät die „Marmeladenfee“ einige ihrer besten Tipps und Rezepte, damit die Weihnachtszeit besonders lecker wird.

Für eine fruchtsüße Variante sorgt dabei in diesem Jahr der von ihr persönlich kreierte Bio-Fruchtaufstrich „Véroniques Feinste“, der seit kurzem auch in Supermärkten erhältlich ist. Der Fruchtaufstrich mit einem Zuckeranteil von nur 30 Prozent ist auf Brot und Brötchen eine fruchtige Alternative zur Marmelade und lässt sich auch beim Backen raffiniert einsetzen: „Als Verfeinerung für einen leckeren und dennoch leicht zuzubereitenden Nuss-Quark Kuchen nehme ich z.B. meinen Aprikosen-Fruchtaufstrich mit echter Bourbon-Vanille“, verrät Véronique Witzigmann, deren Fruchtaufstrich auch in den Sorten Erdbeere mit Rhabarber, Kirsche mit schwarzer Johannisbeere, Zwetschge mit Zimt sowie Pfirsich mit Mango erhältlich ist.

Die von Véronique Witzigmann mit besonderer Finesse kreierte Rezepturen und der hohe Anteil von 70% sonnengereifter Bio-Früchte lassen den Fruchtaufstrich „Véronique Feinste“ zu einem natürlichen Geschmackserlebnis werden, so das Urteil von Delikatessenexperten. Beste Rohstoffe sowie ausgewählte und schonende Zubereitungsverfahren sorgen für eine Qualität wie hausgemacht. Auf künstliche Zusätze, wie z.B. Aroma- oder Konservierungsstoffe, verzichtet die als „Marmeladenfee“ bekannte 43-Jährige auch bei der Zubereitung ihrer Bio-Fruchtaufstriche.

Das Ergebnis ist ein raffinierter Genuss, der auf Brot und Brötchen ebenso gut schmeckt, wie als Müslitopping oder als raffinierte Füllung für Kuchen und Gebäck: Ob Fruchtaufstrich Zwetschge mit Zimt für die traditionellen Spitzbuben, oder die Sorte Kirsche mit schwarzer Johannisbeere. Auch beim Backen sind der Kreativität mit „Véroniques Feinste“ Fruchtaufstriche kaum Grenzen gesetzt.

Weitere Rezepte, Tipps und Neuigkeiten aus Véroniques Küche sowie

ab 1. Dezember den Adventskalender mit vielen Überraschungen und Gewinnspielen finden Sie hier: www.veroniques.net

Leseranfragen:

Axel Haasis
Fine Food Enterprises GmbH
Grünstraße 24c
40667 Meerbusch
Telefon: 02132 – 6 85 83 51
Fax: 02132 – 6 85 83 03
E-Mail: a.haasis@fine-food-enterprises.de

Weitere Infos zur Pressemeldung:

<http://veroniques.net>

Diese Seite kommt von

<https://www.weihnachtsmarktplatz.de>

Die URL für diese Seite ist:

<https://www.weihnachtsmarktplatz.de/pressinfo991188.html>