

27.06. 2024

HUG Familie: Erfolgsgeschichte Tartelettes - und neue vegane Variante

Von Contcept Commu...



Bild Rechte

HUG

(Malters)(PPS) **Die Tartelettes von HUG sind eine weltweite Erfolgsgeschichte. Alleine im letzten Jahr wurden rund 75 Millionen davon produziert - ein Grossteil davon ging in die Gastronomie der Schweiz und im Ausland. Neu gibt es die bekannten Dessertbödeli aus zartem Mürbeteig auch im Schweizer Detailhandel als vegane Variante.**

Die Tartelettes von HUG werden von Back- und Pâtisserie-Profis rund um den Globus als Basis für verschiedenste Kreationen verwendet. Allein 50 Millionen davon von Gastronomiebetrieben weltweit – darunter renommierte Hotels und Fluggesellschaften wie zum Beispiel das Catering der Emirates Airline in Dubai. Oder die Royal Albert Hall in London, das Etihad Stadium in Manchester, Heimspielort des Fussballvereins Manchester City. Sowie zahlreiche renommierte Casinos in Las Vegas wie das MGM Grand Hotel oder das „Caesars Palace“. Aber auch in der Schweizer Gastronomie sind die HUG Tartelettes sehr beliebt, weil sie zart und vielseitig

anwendbar sind.

Grundlage für feine Desserts neu auch vegan

Neu werden die HUG Tartelettes auch den Ansprüchen veganer Konsument:innen gerecht, die im Detailhandel einkaufen. „Die Einführung der veganen Dessertbödeli ist eine Antwort auf das wachsende Bedürfnis der Konsument:innen nach nachhaltigen und tierfreundlichen Produkten. Mit 100% Schweizer Zucker und dem Verzicht auf Konservierungsstoffe bleibt HUG seinem Engagement für Qualität und Nachhaltigkeit treu“, sagt HUG-Co-Chefin Anna Hug. Produziert werden die Tartelettes wie alle Produkte nach der HUG Rohstoff-Charta, welche den bewussten Einsatz von naturbelassenen und fair gehandelten Rohstoffen regelt. Mit der Erweiterung ihres Sortiments setzt die HUG Familie ein starkes Zeichen für Innovation und Kundennähe und bestätigt ihre führende Rolle im Bereich hochwertiger, genussvoller Backwaren.

Die veganen HUG Tartelettes aus zartem Mürbeteig bestehen ausschliesslich aus pflanzlichen Zutaten und bieten die perfekte Grundlage für feine, schnell zubereitete Desserts - wieso nicht etwa für eine Sommerkreation mit frischen Beeren? Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und viele mehr haben in der Schweiz gerade Saison und laden dazu ein, in der Küche kreativ zu werden.

Rezept Vegane Himbeer-Cheesecake Törtchen

Zutaten für 4 Personen

- 9 Stück HUG Dessert-Bödeli vegan
- 50 g Zartbitterschokolade
- 1 dl vegane Sahne
- 145 g pflanzlicher Frischkäse (z.B. Philadelphia)
- 45 g Puderzucker
- 1 Stück Vanilleschote, ausgekratzt
- 250 g Himbeeren (50 g für die Deko)
- 4 EL Wasser
- 2 EL Saft einer Bio-Zitrone
- 1.5 TL Agar-Agar
- Einige Blätter frische Minze für die Garnitur

Zubereitung

- Schokolade im Wasserbad schmelzen. HUG Dessert-Bödeli mit Schokolade auspinseln. Zum Trocknen zur Seite stellen.
- Zwischenzeitlich die Himbeer-Cheesecake-Füllung vorbereiten. Vegane Sahne in einer Schüssel sehr schaumig schlagen. Pflanzlicher Frischkäse, Puderzucker und Vanillemark hinzugeben, zu einer glatten Masse rühren.
- Himbeeren in einem Litermass pürieren und durch ein Sieb zu der Cheesecake-Masse geben, verrühren.
- In einer Pfanne Wasser, Zitronensaft und Agar-Agar kalt verrühren. Aufkochen und für zwei Minuten unter ständigem Rühren köcheln.
- Mischung zu der Cheesecake-Masse geben und gut verrühren.
- Zugedeckt für 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen, dadurch wird die Masse fester und luftig.

Servieren

Cheesecake (optional mit einem Spritzsack) in die vorbereiteten Dessert-Bödeli füllen. Nach Belieben mit frischen Himbeeren und Minzblättern garnieren.

Hinweis

Das Dessert wird optimalerweise max. ½ -1 Tag im Voraus zubereitet, da Agar-Agar schnell Wasser ziehen kann.

Mehr Rezepte: www.hug-foodservice.ch/ch-de/rezepte/

Über die Organisation:

Über die HUG Familie

Die HUG AG beschäftigt an den Standorten Malters und Willisau rund 440 Mitarbeitende. HUG wurde 1877 als Bäckerei in Luzern gegründet und ist noch heute in der fünften Generation im Familienbesitz. «Mit Herz backen wir deine täglichen Genussmomente», sagen Anna Hug und Marianne Wüthrich Gross, welche das Unternehmen in Co-Leitung nach drei Grundsätzen führen: **H**erzlich, **U**nternehmerisch und **G**ewissenhaft – HUG eben. Mit den vier Marken HUG, Wernli, DAR-VIDA und HUG Food Service bietet das Unternehmen eine breite Produktpalette an: Typische Schweizer Guezli von HUG wie zum Beispiel Willisauer Ringli, Biscuits-Spezialitäten von Wernli wie beispielsweise Choco Petit Beurre und DAR-VIDA Cracker. Neben den

Retail-Produkten führt HUG ein umfangreiches Gastronomie-Sortiment an hochwertigen Backwaren wie zum Beispiel die HUG Tartelettes. Alle vier Marken stehen für die Werte Genuss, Natürlichkeit und Herkunft.

Pressekontakt:

Contcept Communication GmbH
Hardturmstrasse 76
8005 Zürich

Géraldine Bohne
Tel. +41 (0)43 501 33 00
geraldine.bohne @ concept.ch
www.concept.ch

Kategorie

Handel & Finanzen & Wirtschaft

Source URL: <https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/hug-familie-erfolgsgeschichte-tartelettes-und-neue-vegane-variante>