

Nieuwsbrief Herfst 2017



Lieve lezers en Nicole's Backstube taart liefhebbers,

Deze nieuwsbrief bevat volgende thema's:

- ❖ Nieuwe blijvende actie 'Nieuwe klant korting'.
- ❖ Nicole's Backstube collectie "Feiner Genuss" – het ultieme genot maar dan kleiner.
- ❖ Zwetschgendatschi – Beslis mee over de introductie van deze taart!
- ❖ Meer gemak bij afhalen en betalen.

Nieuwe klant korting of breng een nieuwe klant en geniet korting

Vanaf 01 september 2017 ontvangt u als u voor het eerst bij Nicole's Backstube taart bestelt over deze bestelling eenmalig 10% korting. Deze korting wordt meteen met uw factuur verrekend.

Bent u bestaande klant en heeft u gasten op bezoek gehad die op uw aanbeveling ook taart bij Nicole's Backstube bestellen ontvangt u over uw volgende bestelling als dank ook 10% korting.

Feiner Genuss" een nieuwe taart collectie

Eerder jaar introduceerde ik u een geheel nieuw assortiment met geselecteerde items. Allemaal met een eigen karakter, bijzondere smaakcompositie en fijne samenstelling. Het assortiment draagt de naam 'Feiner Genuss'. De taarten zijn dus iets kleinere van formaat en stuk voor stuk tongstrelend. Inmiddels genieten deze items toenemend aftrek en wil het actuele assortiment in deze nieuwsbrief naar voren brengen.

Ik heb recepten ontwikkeld die heerlijke variatie bieden en eenieders smaak en wens tegemoet zullen komen.

Feiner Genuss - Rotkäppchen Torte

Twee smaken luchtig cakedeeg gevuld met sappige kersen, feestelijk frisse crème met bourbonvanille en room, kersen gelee spiegel. Ook erg geschikt voor kinderfeestjes.



Feiner Genuss - Klassische Käse Sahne Torte

Duitse klassieker in topvorm, krokante vanillebodem, abrikozen compote, luchtige roomvulling tussen dubbele Wiener bodem, verleidend lekker. Je wilt er steeds weer een stukje van proeven !



Feiner Genuss - Schneemousse Rhabarber Torte

Dubbele laag tongstrelend deeg en meringue, vulling van verse rabarbercompote en gezoete room. Versierd met gebruide amandelschaaf.



Feiner Genuss - Schoko Beeren Torte

Krokante choco bodem, royale roomvulling met veel bosfruit erin. Topping met bosfruit van het seizoen en besprenkeld met chocolade.





Zwetschgendatschi – wat is dat & beslis mee over de introductie van deze taart !

Zwetschgendatschi, zwetschgenkuchen of Pflaumenkuchen is een plaattaart die traditioneel van gistdeeg gemaakt is. De taart wordt in een springvorm of op een plaat gebakken en met Zwetschgen (familie van de pruim) gevuld. Deze pruimensoort geeft de taart een unieke smaak en textuur.

De taart wordt in zijn klassieke vorm met slagroom (ongezoet ..) en bij de koffie geserveerd. Anders als bij ander Duitse taarten welke met een taartvork gegeten wordt, wordt deze taart met vork en mes gegeten.

Deze bijzondere pruimentaart is als zomerstaart geliefd in alle regio's in Duitsland, maar ook in Oostenrijk en Zwitserland. De taart heeft hier en daar ook afwijkende namen toegedeeld gekregen.

Deze is in het Rheinland en Eifel onder de naam Pruumetaat of Prummekooke, in Hessen, Rheinland-Pfalz en Saarland als Quetschekuche, in Franken als Quetschichplôzn, in het zuiden van Duitsland en Oostenrijk als Zwetschgendatschi bekend. Het woord „Datschi“ is waarschijnlijk afkomstig van het Duitse woord „detschen“ oder „datschen“, dat men als hineindrücken, dus 'drukken' of 'duwen' kan lezen.

Beslis Mee Actie !

Ik nodig u hierbij uit om u mij via een mailtje te informeren over of u deze taart toekomstig in mijn assortiment wenst.

Inzenden met het kenmerk Zwetschgendatschi
Inzend Actie sluit op 15 september 2017.



Onder de inzenders verloot ik een Zwetschgendatschi.



Meer gemak bij afhalen en betalen

Toekomstig bied ik u de mogelijkheid om bij het afhalen van uw bestelling ter plekke via uw bank app de factuur over te maken.