



Loipmayer



TRADITIONELLE BACKKUNST AUS ÖSTERREICH

HANDGEMACHT

LOIPMAYER.COM



Die österreichische Marke „Loipmayer“ hat sich ganz der handwerklichen Backkunst, der Bewahrung von originalen Rezepten und der Produktion von berühmten und beliebten Kuchenspezialitäten verschrieben.

Im Mehlspeis-Land Österreich wird seit Jahrhunderten eine hohe Back- und Konditorkunst gepflegt. Einen festen Platz in der süßen österreichischen Tischkultur nimmt dabei – neben der Sachertorte, dem Apfelstrudel und dem Kaiserschmarren – der Guglhupf ein.

DAS LOIPMAYER SORTIMENT

Loipmayer Schönbrunner Guglhupf

Der feinflaumige Rührteig-Guglhupf mit zarter Marmorierung. Die klassische Zeichnung entsteht durch die Verwendung von hellem Teig, in den per Hand eine dunkle Masse in der Backform untergezogen wird. Zusätzlich werden noch Schokoladestücke mitgebacken. Nicht nur optisch sondern auch geschmacklich eine Krönung am Jausentisch.

Erhältlich in 350 und 150 Gramm.



Loipmayer Ringstraßen Guglhupf

Aus einer sorgfältigen Mischung von Schokolade und Kakao entsteht dieser saftige dunkle Guglhupf, in den Loipmayer als Besonderheit auch noch feine Schokolade-Stücke einbäckt. Dieser traditionelle Chocolate-Guglhupf erfreut sich damals wie heute großer Beliebtheit als einzigartiger, süßer Leckerbissen.

Erhältlich in 350 und 150 Gramm.



Loipmayer Walzer Guglhupf

Als feine, ausgewogene Komposition aus heller, fruchtiger Masse und dunkler, schokoladiger Masse präsentiert sich dieser besondere Guglhupf. Die besondere Halb/halb-Kombination aus den beiden Geschmacksrichtungen sorgt für ein einzigartiges Genusserlebnis, an dem auch Walzerkönig Johann Strauss seine Freude gehabt hätte. Diese Kuchenkombination ist ein perfekter Gruß aus der Musikhauptstadt Wien.

Erhältlich in 350 und 150 Gramm.



Loipmayer Kärntner Reindling

Dieser Kuchen ist eine ganz besondere Spezialität und wird von Loipmayer auf traditionelle Art – mit viel Rosinen und Zimt – hergestellt. Die Zubereitung ist aufwendig – das Ergebnis ein süßes Gedicht. Aufgrund seines besonderen Geschmacks hat der saftige Kärntner Reindling einen würdigen Platz in Loipmayer's Kuchensortiment.

Erhältlich in 350 Gramm.



Loipmayer Pannonetone

Was den Italienern der Panettone ist den Burgenländern der „Pannonetone“. Traditionell direkt in der Papiermanschette gebacken, überzeugt diese regionale Konditoren-Spezialität mit einem saftigen Hefeteig, einer geschmackvollen Nussfülle und mitgebackenen Schokolade-Linsen. Für Liebhaber von Germteig-Köstlichkeiten ein ganz besonderer Genuss.

Erhältlich in 350 Gramm.



Loipmayer Marillen Guglhupf

Dieser außergewöhnlich saftige Guglhupf von Loipmayer ist eine Hommage an den feinen Geschmack der Wachauer Marille. Die Masse dieser Kuchenspezialität besteht aus einem fein ausgewogenen hellen Rührteig und besticht durch ihre fruchtigen Aromen. Als Besonderheit wird in den Teig ein Ring aus köstlichem Marillen-Mark eingebracht und dann vorsichtig gebacken. Das Ergebnis ist ein frisches Geschmackserlebnis und eine Gaumenfreude für jeden Anlass.

Erhältlich in 350 und 150 Gramm.



SAISONALES SORTIMENT

Loipmayer Weihnachts-Guglhupf

Erliesene kandierte Früchte in einer feinen Rührteigmasse verfeinert mit Mandelsplittern und weihnachtlichen Gewürzen – so präsentiert sich die festliche Backspezialität von Loipmayer. Als saisonales Highlight verzaubert dieser kunstvolle Guglhupf jeden weihnachtlich gedeckten Tisch.

Erhältlich in 350 Gramm.





KONTAKT

www.loipmayer.com

ACCEDO Austria GmbH
A-7100 Neusiedl am See, Seestrasse 11
T: + 43 1 533 87 00
post@accedo.at, www.accedo.at