



Pressmeddelande
22.2.2017

De populära bröllopstårttastingarna börjar på nytt på Fazer Café på Glogatan

Fazer Café Glogatan 3 förbereder sig för bröllopstårtsäsongen. De omåttligt populära bröllopstårttastingarna börjar på caféet onsdagen den 22 februari 2017. Vid vårens tastingar får brudparen provsmaka bröllopstårtor under ledning av Fazers konditormästare och de får även individuell hjälp med att välja sina drömmars bröllopstårta.

Det satsas allt mer på bröllopstårtans smak och utseende

Ögonblicket när brudparet tillsammans skär bröllopstårtan är ett av de mest fotograferade och efterlängtrade ögonblicken under bröllopfesten. När ett par väljer bröllopstårta är det inte bara smaken som är viktig, utan även tårtans utseende. Det blir allt vanligare med bröllopstårtor som är designade exakt enligt brudparets önskemål.

"Bröllopstårtan är avslutningen på bröllopsmiddagen och den ska passa till maten. Bröllopstårtan ersätter ofta även desserten och därför vill många satsa på både smaken och utseendet", säger **Eero Paulamäki**, konditormästare på Fazer Café Glogatan 3, som har designat hundratals bröllopstårtor.

Många vill ha personliga tårtdekorationer. "Tårtdekorationerna föreställer sådant som brudparet gillar och är intresserade av", säger Paulamäki. Lokala smaker är populära – inhemska bär och örter, till exempel mynta och salvia.

Gärna ska en och samma tårta också passa alla gäster. "Tårtan kan bakas så att den har samma smak och konsistens som en vanlig tårta, även om den är till exempel glutenfri eller laktosfri", säger Paulamäki.

En konditors hantverk är ett säkert val

Alla kunder som beställer bröllopstårtor från Fazer kan själva vidareutveckla tårtorna efter egna önskemål genom att till exempel byta fyllning, glasyr eller dekorationer. Det är alltid säkrast att beställa bröllopstårtan av ett proffs, en konditor, särskilt om man vill ha någonting mer speciellt.

"När paret har deltagit i en bröllopstårttasting kan de andas ut. De har förhoppningsvis fått smaka på sina drömmars bröllopstårta, den går att beställa och de slipper oroa sig för om tårtan kommer att hålla måttet och smaka gott. De kan i stället fokusera på att njuta av själva bröllopfesten",



säger **Tanja Lehmonen**, försäljningschef med ansvar för bröllopstårtastingarna på Fazer Café Glogatan 3.

Meny vid bröllopstårtastingarna 2017

Fraisier

Fransk konditoriklassiker med en modern twist av mint

Mintmousseline, färska jordgubbar, pistaschbotten

Laktosfri, glutenfri

Cherry Comb

Chokladtårta med körsbär och honung

Honeycomb-mjölchokladcremeux, surkörsbärsmousseline, chokladbotten

Manoir

Lyxig herrgårdstårta med grädde och bär från trädgården

Vinbärsmousse, hallonsylt, inhemska bär enligt säsong, maräng, klassisk sockerkaksbotten

Laktosfri

Violet

Elegant havtornstårta med salvia

Glutenfri chokladbrowniebotten, fräsch havtornscremeux, vit choklad- och salviamousse

Glutenfri

Solo

Hallonbakelse med litchi

Halloncurd, hallongelé, litchimousse, kakao- och halloncrumble, grahamkexbotten

Laktosfattig

Reservera en plats – anmälan pågår redan på internet

Bröllopstårtastingarna börjar i februari 2017 och fortsätter till slutet av maj. Deltagarna får smaka på fyra olika bröllopstårter och en bröllopsbakelse. 25 personer kan delta i varje evenemang. Deltagaravgiften är 14 euro, med mousserande vin 19 euro. Att delta i tastingen innebär inte att man behöver beställa en bröllopstårta. Anmälningar på www.fazer.fi/kakkutasting

Ytterligare information:

Taina Lampela-Helin, informatör, Fazer-koncernen, taina.lampela-helin@fazer.com, tfn 040 668 4600

Tanja Lehmonen, försäljningschef, Fazer Café Glogatan 3, tanja.lehmonen@fazer.com, tfn 020 729 6703

Commented [SJ1]:



Bilder som lämpar sig för tryck:

www.fazergroup.com/pictures, "Media_Press" "Häakakkutasting Fazer Café Kluuvikatu 3"

#fazercafe #häakakkutasting #häakakku

Fazer-koncernen

Fazer är ett internationellt familjeägt företag som erbjuder bageri-, konfektyr-, kex- och spannmålsprodukter samt måltids- och kafétjänster av hög kvalitet. Koncernen har egen verksamhet i åtta länder och export till cirka 40 länder. Fazers mission är att skapa smakupplevelser. Fazers framgång har sedan etableringen 1891 grundats på bästa kvalitet i produkter och tjänster, populära varumärken, kunniga medarbetares engagemang och företagets ansvarsfulla sätt att arbeta. Fazer-koncernens omsättning 2015 uppgick till mer än 1,5 miljarder euro och antalet anställda till närmare 15 000. Fazers verksamhet följer etiska principer som baserar sig på koncernens värderingar och FN:s Global Compact.

Vi skapar smakupplevelser