

Produktinformation  
Basel, August 2016

## Betty Bossi Fondantpulver

Gebäck wie ein Profi dekorieren gelingt nun ganz einfach mit dem Fondant in Pulverform von Coop Betty Bossi. Mit Wasser angerührt wird es zur deckenden und glänzenden Glasur. Die Masse kann beliebig eingefärbt oder aromatisiert werden. Zudem kann mit dem Pulver auch Rollfondant für kleinere Dekorationen oder zum Überziehen von Torten hergestellt werden. Die formbare Zuckermasse verwandelt Kuchen, Torten und Kleingebäck in farbenfrohe und liebevoll verzierte Kunstwerke.

Die Betty Bossi-Zuckerglasur ist in allen grösseren Coop-Verkaufsstellen erhältlich.



**Betty Bossi Fondantpulver**  
**300 g**

---

Diese Meldung und Bilder zum Download finden Sie auch unter [www.coop.ch/produktnews](http://www.coop.ch/produktnews)

### Kontaktpersonen

Urs Meier, Leiter Medienstelle  
Ramón Gander, Mediensprecher  
Nadja Ruch, Mediensprecherin

Tel. +41 61 336 71 10  
Tel. +41 61 336 71 67  
Tel. +41 61 336 71 87