

+++ Pressemitteilung +++

München, 30. April 2019

Luxus Torten für Alle! Schlemmen wie die Stars mit

Torten4You by Beate Wöllstein®



München ist um ein kulinarisches Highlight reicher. Besuch in der neuen Torten-Manufaktur „Torten4you by Beate Wöllstein“, die aufgrund der besonderen Laufbahn der Inhaberin einzigartig ist.

Die britischen Royals, Mega-Stars wie Madonna, The Rolling Stones, Elton John, Sting, Georg Clooney, Spitzenpolitiker, Scheichs, Sultane....die Liste ist lang. Sie alle hat Beate Wöllstein in ihrer mehr als 30-jährigen Laufbahn mit ihrer süßen Kunst begeistern dürfen. Für ihr Können wurde sie vielfach national und international ausgezeichnet. Seit 2012 sind mehr als 7000 Backbegeisterte in ihre Back- und Dessertschule „Wöllsteins Desserthaus“ gepilgert und haben sich von ihr unterrichten lassen. Immer mehr Menschen wollen die erstklassige Qualität und den unvergleichlichen Geschmack von Beate Wöllsteins exklusiven Kreationen genießen. Sie alle wollen schlemmen wie die Stars! Es ist Zeit für Münchens Torten-Manufaktur:

Torten4You by Beate Wöllstein®

Wie sieht das Konzept aus?

In München Schwabing werden auf Vorbestellung Torten mit echten VIP Rezepten aber ohne Chichi gefertigt. In Anlehnung an Beate's internationale Laufbahn, umfasst das Sortiment neben Kaffee-Haus-Klassikern auch zahlreich international inspirierte Kreationen. Das Startsortiment umfasst 15 verschiedene Köstlichkeiten. Edle Zutaten aber nicht abgehoben. Einmaliger, unverfälschter Geschmack – ohne künstliche Aromen, ohne Zusatzstoffe, ohne Konservierungsstoffe. Echtes Handwerk, erstklassige Qualität und dabei erschwinglich. Diese Kombination ist einzigartig in Deutschland.

Komfortabel und inspirierend ist allein schon der Besuch der virtuellen Tortentheke auf der Website von Wöllsteins Desserthaus. Nach 2 Werktagen Vorlauf können die frischen Köstlichkeiten in München Schwabing abgeholt werden. Auf Wunsch werden die Torten auch geliefert – mit Wöllsteins süßem Flitzer sogar bis nach Starnberg. Insbesondere für Firmen ist der Liefer-Service interessant.

„Mit unserem einmaligen Angebot möchten wir wunderbare Genuss-Momente schaffen, die schöne Ereignisse begleiten und nachhaltig in bester Erinnerung bleiben. Dazu gehört für mich auch, dass der Kunde seine Portion auf dem Teller findet. Ich bin kein Freund von hier ein Tüpfelchen und dort ein Schäumchen. Meine Kreationen sind sehr exklusiv, gleichzeitig bodenständig und haben – gemessen an der Qualität – einen spitzen Preis“ fasst Beate Wöllstein zusammen. „Wenn Sie also kleine schwarze Pünktchen in der Vanille-Creme auf unserer Himbeer-Tarte finden, wundern Sie sich bitte nicht - es hat alles seine Richtigkeit. Die Pünktchen sind ein Qualitätsmerkmal, denn sie stammen von echter Madagaskar Bourbon Vanille, die wir für die Creme verwenden.“

Die raffinierten Rezepte ihrer besonderen Signature-Kreationen hat Beate Wöllstein über ihre vielen Berufsjahre hinweg allesamt eigenhändig ausgetüfelt und perfektioniert. So hat sie bereits während ihrer Jahre als Executive Pastry Chefin in den besten Londoner Hotels mit ihrer „Irish Coffee Delice“ und „Rich Chocolate Fudge“ royale Gaumen begeistert. Bei ihren zartschmelzenden Macarons mit feiner Pistazien-, Praliné und Passionsfruchtfüllung leuchten alle Gourmet-Augen, insbesondere die der glutenfrei-Genießer. Dass sich vegane Lebensweise und anspruchsvoller Genuß nicht ausschließen müssen, beweist sie mit ihrem veganen Bienenstich, der ebenfalls im Sortiment vertreten ist. Fluffig-zitronige „Käse-Kuchen Wolken“ und amerikanischen „Peanut-Toffee Cheese-Cake“ gibt es ebenso wie die ungarischen Klassiker „Esterházy“ und den Tortenliebbling „Schwarzwälder Kirsch-Torte“ - die übrigens gänzlich ohne Gelatine auskommt. Beim Blick auf das umfangreiche Sortiment möchte man am liebsten gleich zugreifen. „Das ist aber erst der Anfang“, verspricht Beate Wöllstein. „Es liegt mir in der Natur, kreativ zu sein und ständig neue Rezepte zu entwickeln. Speziell für

Quelle: Wöllsteins Desserthaus

Kinder warten schon die nächsten Überraschungen!“