



- PERSBERICHT -

Amersfoort, april 2019

**On-weer-staan-baar lekker!**

## **KOOPMANS INTRODUCEERT OUD-HOLLANDSE KRUIDCAKE**

Steranijs, kruidnagel en kaneel. De combinatie van deze Oud-Hollandse koekkruiden zorgen voor een heerlijke geur in huis tijdens het bakken. Niet alleen de geur, ook de smaak is on-weer-staan-baar lekker! De specerijen geven de smeùige cake een kruidige smaak. Met de introductie van Kruidcake breidt Koopmans de Oud-Hollandse range verder uit.

### **Kruiden in de hoofdrol**

Cake bakken is een klein feestje. Voor liefhebbers van typisch Hollandse smaken introduceert Koopmans Oud-Hollandse Kruidcake met in de hoofdrol steranijs, kruidnagel en kaneel.

### **Gemakkelijk en lekker smeùig**

Natuurlijk is de nieuwe Koopmans Oud-Hollandse Kruidcake makkelijk zelf te bereiden. Aan de mix hoeft alleen nog 75 gram boter, 3 eieren en 100 ml water worden toegevoegd. Zet vervolgens het cakeblik zo'n 60 minuten in de voorverwarmde oven en het huis vult zich met een heerlijke kruidige geur. De smeùige cake nog wel even laten afkoelen en smullen maar.

### **Oudhollandse smaak**

Zelf een cake bakken is ongekend populair. Het is een van de meest bereide baksels in de Nederlandse keuken. Met de introductie van Kruidcake breidt Koopmans de Oud-Hollandse range, die bestaat uit de ouderwets lekkere smaken Speculaascake, Appelkaneelcake, Stroopwafelcake en Tulband, verder uit.

## **Verkrijgbaarheid**

De nieuwe Koopmans Kruidcake is verkrijgbaar bij o.a. Albert Heijn, Jumbo en Coop supermarkten. De consumentenadviesprijs voor een pak Koopmans Oud-Hollandse Kruidcake is € 1,49.

-EINDE BERICHT-

### Achtergrondinformatie:

Koopmans

Stefan van Lint

E: [stefan.vanlint@koopmans.com](mailto:stefan.vanlint@koopmans.com)