

# will haben

*Gut gestartet  
ist halb gewonnen*

## Frühstücksideen für alle Tage

...

Von Georg Sander

© Vandemoortel



### „Savoir-vivre“

Ein herrlich duftendes Croissant, gefüllt mit Schokocreme, Kaltcreme oder Haselnusscreme und voilà – schon erlebt man das „Savoir-vivre“ der Franzosen. Das neue Crème Croissant ist mit Kaltcreme gefüllt, weist eine sanfte Vanille-Note auf und erinnert ein wenig an die beliebte französische Süßspeise Crème Brûlée. Das Croissant ist 90 g schwer, backfertig (vorgegart) und im Karton mit je zwei Beuteln à 22 Stück unterverpackt. Die enthaltene Kaltcreme ist nicht kühlungs-pflichtig, sodass die Produkte problemlos in der Auslage präsentiert werden können.

[www.vandemoortele.com](http://www.vandemoortele.com)



© PantherMedia/alexarath

### Selbst gemacht

Mit einem Espresso in den Tag starten, wer will das nicht? Nun gibt es mit der Lapressa eine Siebträgermaschine, die 15 bar Druck hat und so einen tollen Espresso auf den Frühstückstisch bringt. Dank der Pre-Infusions-Technologie wird das Kaffeemehl vor dem eigentlichen Brühvorgang befeuchtet; dabei quillt das Kaffeepulver auf und setzt die Aromastoffe frei. Anschließend fließt das Wasser mit hohem Druck durch das Kaffeemehl. Freilich gibt es auch einen zweifachen Auslauf, um den Espresso zu zweit zu genießen.

[www.eduscho.at](http://www.eduscho.at)



© Tchibo



© Ja! Natürlich

## Krapfen zum Frühstück

Passend zum Faschingstreiben präsentiert Ja! Natürlich den neuen Bio-Marillen-Krapfen. Der flaumige Neuzugang ist österreichweit bei Billa und Billa Plus in den Regalen zu finden. Und manchmal darf es auch zum Frühstück ein Krapfen sein. Er wird aus österreichischem Bio-Weizenmehl und heimischen Bio-Eiern hergestellt, zusätzlich sind sie noch mit einer feinen Bio-Marillenfüllung versehen. Selbstverständlich sind Krapfen so wie alle Ja! Natürlich Produkte palmölfrei.

[www.janatuerlich.at](http://www.janatuerlich.at)