

Der Hype um Dubai-Schokolade: Engpass bei Pistaziencreme in Berlin?

Entdecken Sie den aktuellen Food-Trend "Dubai-Schokolade" in Berlin: DIY-Rezepte, Nachfrage und Herausforderungen im Supermarkt.



Ein neuer Food-Trend begeistert die Berliner und macht selbst die Supermärkte nervös: „Dubai-Schokolade“! Diese außergewöhnliche Süßigkeit kombiniert Pistaziencreme mit dünnen Teigfäden, bekannt als Kadayif, und kostet stolze 25 Euro. Doch der Ansturm auf dieses köstliche Produkt sorgt aktuell für Engpässe – zumindest in einigen Rewe-Filialen in Berlin-Mitte. Wie **BERLIN LIVE** berichtet, wurde kein einziges Gläschen der begehrten Pistaziencreme gefunden, was die Schokoladen-Liebhaber enttäuschte. Rewe selbst sieht es jedoch anders und betont, dass die Nachfrage nach Pistaziencreme zwar gestiegen sei – sie liefern jedoch doppelt so viel wie im Vorjahr, um den Bedarf zu decken.

Pistaziencreme der Extraklasse

Zusätzlich zu dem Hype um die Dubai-Schokolade erfreut sich die Pistaziencreme von Scyavuru großer Beliebtheit. Diese wird aus hochwertigen Zutaten hergestellt und ist nicht nur perfekt zum Füllen von Kuchen oder Desserts geeignet, sondern auch ein wahres Geschmackserlebnis als Brotaufstrich oder auf Keksen. Scyavurus Hingabe zur Tradition und ihre Leidenschaft für lokale Produkte spiegeln sich in ihrer Rezeptur wider, die über Generationen verfeinert wurde. Die Cremes haben bereits einige Auszeichnungen erhalten und erfüllen höchste Standards in der Lebensmittelproduktion, wie **Scyavuru** verdeutlicht.

Dieser unerhörte Hype um „Dubai-Schokolade“ und die erhöhte Nachfrage nach Pistaziencreme führen dazu, dass die Supermärkte schnell reagieren müssen. Die Rewe Group ist optimistisch und sucht aktiv nach zusätzlichen Lieferanten, um den prall gefüllten Regalen gerecht zu werden. Ob es eine vorübergehende Phase ist oder sich dieser Trend langfristig etabliert, bleibt abzuwarten – doch eines ist sicher, Naschkatzen haben die nächste große Herausforderung für ihren Gaumen gefunden!

Details	
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.berlin-live.de• schokolade.shop

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de