

Produktrelaunch Plange Butter Americano

Produkt: Amerikaner-Mix

Es geht um ein Plus an Sicherheit und eine Verlängerung der Standzeiten aufdressierter Amerikaner vor dem Backen. Das sind die wesentlichen Weiterentwicklungen der Ami-Mischung aus dem Hause der



Georg Plange KG, Neuss. Die tägliche Praxis zeigte den Technologen, dass die Masse oft fertig ist, bevor Platz im Ofen vorhanden ist. Bei vielen Amerikaner-Mixen laufen dann die Gebäcke bei verzögertem Abbacken breit, werden unansehnlich und in der Konsistenz eher hart, denn soft, wie vom Verbraucher gewünscht. Die Verlängerung der Standzeiten erzielt Plange durch Veränderung der Backtriebkomponenten. Backpulver besitzen meist einen gewissen Vortrieb, den man beim Plange-Produkt dank technologischer Tricks nicht mehr findet. Das ermöglicht es auch größeren Backbetrieben, die Chargengröße für Amerikaner zu erhöhen. Weniger Anrührzeit und geringere Rüstzeiten wirken sich außerdem positiv auf den Geldbeutel aus. Zur Markteinführung bietet Plange zudem eine attraktive Verkaufsförderaktion mit Gewinnspiel und Werbepaket sowie zahlreiche nicht so bekannte Rezeptvorschläge.

Info unter:

Tel: 02131-2795-407

Quarkbällchen als Fingerfood

Produkt: Quarkbällchenmix

Fingerfood in Form von kleinen Quarkbällchen ist eine Ergänzung zum klassischen Schaubacken von Siedegebäcken. Das Fertigmehl Quarkbällchen classic ist eine Neuentwicklung der Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Hannover, die eine rationale und sichere Herstellung möglich macht. Optional kann anstelle von Quark auch Joghurt oder Sauerrahm verwendet werden, so ist eine individuelle Geschmacksgebung möglich. Gebackene Quarkbällchen können direkt nach dem Frittieren und Zuckern eingefroren und bedarfsgerecht und zeitnah dem Point of Sale bereitgestellt werden. Auch die Herstellung von pikanten Quarkbällchen ist mit dem Produkt möglich, beispielsweise gelingen sie mit Emmentaler Käse und Schinkenwürfeln. Eine Rezeptsammlung ist über die Fachberater zu beziehen.



Info unter:

www.martinbraun.de

Einheitliches Design für unterschiedliche Anwendungen

Produkt: Leuchten

Der Beleuchtungsspezialist Bäro GmbH, Leichlingen, ist bekannt für produktspezifische Beleuchtungskonzepte.

Neben Leuchtkraft, Beleuchtungsart und Lichtfarbe spielt aber gerade bei der Neukonzeptionen von Beleuchtungslösungen als Bauteil eines homogenen Einrichtungskonzepts auch das Aussehen der Leuchten eine entscheidende Rolle. Hier hat man bei Bäro nun ein einheitliches Grundgesicht für Aufbau- und Pendelleuchten geschaffen. Ob nun für eine optimale Warenpräsentation, die Aktionsbeleuchtung, zur Beleuchtung von Warentischen und Rückwänden oder als Gestaltungselement, die neuen Leuchten machen eine glänzende Figur.



Info unter:

www.baero.de

Fruchtig-nussig oder herzhaft-rustikal

Produkt: Teigling

Zu den diesjährigen Herbstmessen hat sich Wolf ButterBack, Fürth, zwei Neuheiten einfallen lassen und den süßen wie auch den pikanten Bereich um je ein Produkt erweitert. Die Körnerschleife mit Pute und Gemüse gehört in die pikante Range. Der rustikale Körnersteig mit Leinsamen sowie Weizen- und Roggenvollkorn umhüllt eine Füllung aus gewürfeltem Putenfleisch, Paprika, Erbsen, Champignons und Mais, abgerundet mit Sahne und Bechamel. Die handwerkliche Optik des Teiglings entsteht dadurch, dass jeder einzelne per Hand eingedreht wird und so den letzten Schliff erhält.



Auch die süße Produktlinie wird ständig ergänzt und findet mit dem Kirsch-Marzipan-Plunder ihre Erweiterung.

Die winterliche Komposition der Füllung aus Kirschen, Marzipan und geriebenen Haselnüssen ist geeignet für die kühlere Jahreszeit. Eine besondere Note liefert das Lebkuchengewürz, mit dem die hausgemachte Füllung verfeinert wurde.

Info unter:

www.butterback.de

Brancheninfo unter:
www.backwelt.de

Verkaufskonzept geht in Serie

Produkt: Siedegebäcke



Dass Duftmarketing sich bei Siedegebäcken positiv auf die Verkaufszahlen auswirkt, ist bekannt. Dass der Fettbackgeräthehersteller Kippfix, Stuhr bei Bremen, neben seinen Fettbackgeräten auch Verkaufskonzepte vom Teigling bis zur Verpackung anbietet, eher weniger. Das Foto zeigt einen Back- und Verkaufsstand in einem französischen Supermarkt. Der Bäcker backt und verkauft dort täglich 1.500 bis 2.000 Berliner. Die Frische und der Duft helfen, die Produkte zu verkaufen, und das zu Preisen von 1 Euro pro Berliner. Der Materialeinsatz für die Teiglinge liegt dabei nur bei 0,12 Euro. Durch das gleichzeitige Anbieten von vier verschiedenen Füllungen, die über ein Trichterfüllgerät von Kippfix sekundenschnell eingefüllt werden, steht eine breite Geschmacksrange zur Verfügung.

Die zum Konzept gehörende Fettpfanne ist heizschlangellos. Das Fett wird so gleichmäßig und schonend erhitzt und man benötigt nur 7 kg Fett für eine Pfanne mit 20 Berlinern. Das Fettbackgerät verfügt über die integrierte und patentierte Absaugung. Erst damit ist es möglich, sich mit einer Fettpfanne mitten in einen Supermarkt oder ein Einkaufszentrum zu stellen.

Info unter:
www.kippfix.de

Berry Fusions by Cranberries

Produkt: getrocknete, aromatisierte Früchte

Ocean Spray ITG (Ingredient Technology Group), USA, hat mit Berry Fusions, einer Kombination von natürlichen Fruchtaromen und gesüßten getrockneten Cranberries, ein neues Produkt kreiert.

Berry Fusions ermöglicht Lebensmittelproduzenten nicht nur den Einsatz einer vielseitigen Zutat, die den Geschmack und die Textur echter Früchte besitzt, sondern auch die Wahl zwischen vielen unterschiedlichen Geschmacksvarianten. Berry Fusions, die es in den bei Verbrauchern beliebtesten Geschmacksorten gibt, bringen laut Hersteller ohne Schwierigkeiten Geschmack und Farbe echter Früchte in fast jede Rezeptur. Sie eignen sich für viele verschiedene Produkte, zum Beispiel für Bagels und Kekse. Dank der hohen Verarbeitungstoleranz behalten die Stückchen ihre Form und Farbe während der gesamten Verarbeitung. Es gibt sie in den Geschmacksvarianten Blaubeere, Erdbeere, Kirsche, Orange, Himbeere, Beerenmischung und Mango.

Info unter:
Boesch Boden Spieß GmbH, Tel: 040-3330160

HOMMEL

DIE ZUKUNFT DER HANDWERKS-BÄCKEREI:

DAS VOLLE KORN

FRISCH AUFBEREITEN

**durch Frisch-Flocken
oder Frisch-Mahlen**

Erhalt der Vitamine und Geschmacksstoffe!

Fertigmehle verarbeitet die Industrie viel rationeller! Dieses Rennen ist bereits gelaufen! ALDI z.B. wird ein Riesen-Bäcker-Problem mit eigenen Backstationen!

AUCH DIE 1-MANN-BÄCKEREI IST MIT VOLLWERT-BACKWAREN EINE VOLL-EXISTENZ UND SIE WIRD ÜBERLEBEN!

Für die Brot und Brötchenherstellung im Vollwertbereich empfehlen wir die

**HOMMEL-FRISCH-FLOCKEN-MASCHINEN
GOLDFLOCKE**

GF 40-S (ca. 150 kg/Std.)

GF 80-S (ca. 300 kg/Std.)

Sensationell:

DIE VORTEILE EINES VOLLKORN-FRISCHFLOCKENBROTES:

Hervorragender Geschmack, unglaublich lange Frischhaltung (2-3 Wochen!) + eine starke Verdauungsförderung (=Müli-Effekt!) Dieses erreichen Sie nur mit SELBST-PRODUZIERTE VOLLKORN-FRISCHFLOCKEN und niemals mit Fertigmehl oder Fertigschrot!

ALLE GETREIDEARTEN, WIE ROGGEN, WEIZEN, DINKEL UND HAFER KÖNNEN GEFLOCKT WERDEN!

AUSSERDEM: – MOHN MAHLEN – LEINSAMEN – GEWÜRZE

Auch hierbei gilt: Alles was frisch aufbereitet wird, schmeckt besser!



**MAHLTURBINEN
ROTORMAT-BIO-
200 UND 300**

Für FEINES VOLLKORN-FRISCHMEHL, wie es für Feingebäck, Kuchen usw. benötigt wird, empfehlen wir die HOMMEL-MAHLTURBINEN ROTORMAT-BIO-200 und 300!

**RIESEN-VORTEILE DER
HOMMEL-MAHLTURBINEN:**

- Hohe Stundenleistung: ca. 80-100 kg Feinmehl/Std.
- Hochverschleissfeste Natur-Mahlsteine
- Extreme Feinvermahlung mit bester Volumengebilde
- Selbstreinigung durch Luftspülung
- Dank Kühlgebläse Dauerbetrieb möglich
- Platzsparend, wartungsfrei, lange Lebensdauer



VERGLEICHEN SIE SELBST! MÜHLE IST NICHT GLEICH MÜHLE!

Clever sein – Direktline 02058 - 39 11

**M & A HOMMEL GMBH
MASCHINEN- UND APPARATEBAU**

D-42489 Wülfrath · Wilhelmstr. 30 · Tel. (0 20 58) 39 11 · Fax (0 20 58) 39 23
E-Mail info@hommel-back-und-bike.com · www.hommel-back-und-bike.com