



Qualitätsmarken unter einem Dach

Die Firma CSM Baking bietet mit ihren Marken eine wahre Fülle an Neuheiten: Der Messeauftritt von Goldfrost steht dabei ganz im Zeichen des diesjährigen 25. Jubiläums des TK-Spezialisten. Der Jubilar hat alle Convenience-Stufen im Angebot – vom fertigen Produkt über den aufzutauenden Teigling bis zu Varianten, die noch individuell veredelt werden. Darüber hinaus bietet Goldfrost Produkte für alle Tageszeiten. Eine Neuheit im Snackbereich ist das herzhaft-schmeckende Schinken-Käse-Croissant mit Butter. Der backfertige und dekorierte Teigling garantiert rationelles, sicheres Backen. Ebenfalls passend zum Tageszeitenkonzept von Goldfrost werden für eine süße Auszeit am Nachmittag die Plunderlinos vorgestellt. Die Gebäckstücke aus Dänischem Plunder Teig sind von Anfang bis Ende gefüllt – entweder mit Sauerkirschstücken oder einer Apfel-Schmand-Füllung.

25 Jahre Goldfrost bedeuten zudem 25 Jahre Siedekompetenz. Im Jubiläumsjahr gibt es eine große Auswahl an Siedegebäcken von Berlinern und Quarkbällchen bis zu traditionellen Spritzkuchen. Bei Meistermarken – Ulmer Spatz stehen in diesem



[5] Die Plunderlinos von Goldfrost sind dänische Plundergebäcke mit zwei verschiedenen fruchtigen Füllungen. [6] Die Brezelbände von Meistermarken hat ein stimmiges Konzept – vom Produkt bis zur Verkaufsförderung. [7] Backwaren, die mit der neuen Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste von Ulmer Spatz veredelt wurden, überzeugen durch ihr außergewöhnliches, würziges Geschmacksprofil.

Jahr komplette Vermarktungskonzepte im Mittelpunkt des Messeauftritts. So präsentieren die Feinback-Experten von Meistermarken beispielsweise zum 20. Geburtstag von Meister Hefe-Quarkteig die Brezelbände. Die süßen Brezeln aus Hefe-Quarkteig haben ein stimmiges Konzept – vom Produkt bis zur Verkaufsförderung. Alle drei Brezeln lassen sich mit Meister Hefe-Quarkteig herstellen, der sich nun als modernes Clean-Label-Produkt präsentiert. Jeder Charakter der Brezelbände mit Bodo Brezel, Bennie Brezel und Bella Brezel steht für ein eigenes Gebäck. Für einen starken Auftritt der Brezelbände in der Bäckerei sorgen Motivplakate sowie die „Brezel-Tasche to go“.

Ulmer Spatz stellt neben Konzepten für das Brötchengeschäft und dem Thema „Mehrwert durch Marken“ unter anderem die Urgetreidefamilie in den Fokus. Zudem zeigen die Binger Experten Backwaren mit außergewöhnlichem Geschmacksprofil, zum Beispiel Brote und Brötchen, die mit der neuen Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste veredelt wurden. Die öl- und fettbasierte Würzpaste mit schwarzem Pfeffer und Meersalz wird einfach auf den Teigling aufgetragen und abgebacken.

➔ CSM Baking (Halle 5, Stand C41 und D41)

