

Mit Proteinquark im Trend

Die Heideblume Molkerei Elsdorf Rotenburg präsentiert sich auf der Internorga als der Spezialist für proteinreiche Quarkprodukte. Im Mittelpunkt des Messeauftritts steht das Sortiment „Mein Q“, das auf der letzten Anuga erstmals dem Handel vorgestellt wurde. Dabei handelt es sich um Quarkcremes, die sich durch ihren sehr geringen Fett- (0,4 %) und Kohlenhydratanteil (5,1 %) sowie einen hohen (12,6 %) Proteingehalt auszeichnen. „Die intelligente Quarkcreme für einen aktiven Tag und sportliche Herausforderungen“, wie Heideblume die Range auch bezeichnet, wird aus Magermilchquark und einer Extraportion hochwertigen Molkenproteins hergestellt und ist auch ein idealer Sattmacher.



Die Heideblume Molkerei setzt bei ihrem Messeauftritt das Konzept „Mein Q“ in Szene und präsentiert sich als der Spezialist für proteinreiche Quarkprodukte

Heideblume geht davon aus, dass „Mein Q“ nicht nur eine Bereicherung der Frischesortimente im LEH darstellt, sondern dass auch im Außer-Haus-Bereich ein sehr großer Bedarf an dieser Produktkategorie besteht und „Mein Q“ die perfekte Marke ist, um diesen Bedarf zu decken. Auch mit den Endverbraucherpackungen in den Formaten 90-g-Quetschbeutel für den On the go-Verzehr und den Bechervarianten 500 g, 250 g und 180 g, zum Beispiel für den Buffet- und Kantinenbereich. Darüber hinaus ist „Mein Q“ auch als 3-kg- und als 5-kg-Eimerware erhältlich.

Neues Saisondessert für Frühjahr und Sommer

Bei den Frischli Milchwerken steht das neue Saisondessert Himbeer-Holunder-Mascarpone-Creme für die Frühlings- und Sommerzeit im Fokus des Auftritts auf der Internorga.

Das hochwertige Voll-Convenienceprodukt ist zwar direkt servierfähig, kann aber auch als Basis für genussvolle Dessertkreationen dienen, um das Dessertangebot in den Frühlings- und Sommermonaten noch verführerischer zu gestalten.



Die Himbeer-Holunder-Mascarpone-Creme ist ungekühlt haltbar und kann direkt aus dem Eimer portioniert werden. Zudem enthält sie keine Gelatine und ist somit für eine vegetarische Ernährung geeignet. Auch aus Kostengründen ist das neue Saisondessert laut Frischli die perfekte Wahl für alle Bereiche des Foodservice. Denn pro Portion mit 100 Gramm kann inklusive Dekoration mit einem Wareneinsatz von ca. 30 Cent kalkuliert werden.

Die Frischli Milchwerke erweitern ihr Dessert-Portfolio um die neue Himbeer-Holunder-Mascarpone-Creme

Abwechslungsreicher Sortimentskarton

Das Innstolz Käsewerk Roiner stellt einen neuen Sortimentskarton mit Portionspackungen verschiedener bayerischer Käse vor. Erhältlich ist der Schmuckkarton mit Sichtfenster über C+C Märkte, im Zustellgroßhandel und den Innstolz Frischdienst in Deutschland und Österreich. Das Gesamtgewicht beträgt ca. 4,8 kg. Der Karton enthält folgende Käsesorten: Innstolz Weiße Lady, Champignon Rougette, Bergader Bavaria Blu, Goldsteig Emmentaler, Innstolz Auwiesen Landkäse sahnig-mild, Bunter Paprika und Rauchkäse, Bayerwald Bauernkäse, Rahmromadur und Alpenhain Obazda. Je nach Anlass reicht ein Karton laut Innstolz für 50 bis 100 Personen.

Eine weitere Neuheit von Innstolz ist der Bio Cottage körniger Frischkäse. Der Hüttenkäse wird aus Biomilch aus EU-Landwirtschaft hergestellt und hat einen Fettgehalt von vier Prozent absolut. Er wird in Fünf-kg-Eimern angeboten.

Und schließlich präsentiert Innstolz mit dem Bio-Kashkaval einen Pasta Filata-Käse aus pasteurisierter Bio-Kuhmilch. Er eignet sich zur Verwendung in Stücken zu Brot und Salat. Aber auch in Scheiben geschnitten ist er prädestiniert zum Braten und Grillen, empfiehlt Innstolz. Der Bio-Kashkaval wird in den Formaten 250 g, 400 g und 800 g angeboten.



Neben dem neuen Sortimentskarton mit bayerischen Käsesorten hat Innstolz auch Körnigen Frischkäse und Kashkaval aus Biomilch auf der Neuheitenliste