

## Mehr Werte schaffen

Ein breites Angebot softer Back-Snacks, den ‚Einfach Soften‘, präsentiert Vandemoortele. Fertig gebackene softe Rauten (60 g Brötchen mit extra lockerer Teigstruktur zum Belegen in je einer Mais-, Cranberry-, Mehrkorn- und Pizzavariante), Focaccias (100 g in Tomate-Olive und Rosmarin) sowie neue Käsebrötchen stehen den professionellen Gastgebern abrufbar zur Verfügung. Die neuen Backsnacks reihen sich ein in das Sortiment mediterraner und klassischer Brot- und Backwaren.

Mit den Variationen Butterkuchen und Butter-Streuselkuchen zeigt Vandemoortele traditionelle Lieblingskuchen in einfachem Handling, ofenfrischer Qualität und binnen kürzester Zeit servierbereit. Ebenso servierfertig und neu sind drei runde Cremekuchen auf lockeren Germteigböden in den Sor-

ten Krokant-Creme, Kirsch-Creme und Zucker-Creme (Buttercreme in Vanillegeschmack).

Ebenfalls neu in Optik, „Biss“ und Geschmack sind die Original doony's Knusper-Bällchen: im to-go-Format, durch aufwändiges Verpackungsdesign auch als Geschenk geeignet.

Der gehobenen Gastronomie ist Vandemoortele als Lieferant für Pflanzenfette (z. B. die Likrema-Serie) zum Braten, Backen, Kochen und Frittieren bekannt. [www.vandemoortele.de](http://www.vandemoortele.de)



(Bild: Vandemoortele)

## Die neue Topfenschnitte

Präsentierte Resch&Frisch erst vor wenigen Wochen den Launch des innovativen Torten-Sortiments, so wartet der österreichische Backwaren-Spezialist bereits mit der nächsten Neuheit auf: die portionierte Topfenschnitte mit zarter Topfencreme, eingebettet zwischen zwei Lagen goldgelben Biskuits. Die fruchtige Komponente kommt von einer zarten Schicht Ribiselmarmelade.

[www.resch-frisch.com](http://www.resch-frisch.com)



(Bild: Resch&Frisch)



Einfache Verarbeitung, guter Geschmack: die Frutta-Fruchtfüllungen für Rouladen, Torten, Krapfen, Palatschinken (Bilder: Darbo)



Bequemes Handling: Fruchtpürees und Fruchtsaucen (Bild: Tradelink)



Convenience gepaart mit Individualität: Schoko-Tartelette (Bild: Hug)

## Frucht- & Gemüsepürees

Als österreichischer Generalvertreter des französischen Herstellers boiron beliefert Tradelink seine Kunden direkt und über den Großhandel mit Fruchtpürees, Fruchtsaucen und Garnierfrüchten. Köche, Pâtissiers und Barchefs können aus über 50 Sorten auswählen. Die Früchte für die Boiron-Produkte werden laut Hersteller zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet, sofort verarbeitet und umgehend tiefgekühlt. Gleichbleibende Qualität, weitgehend unbeeinträchtigt in Geschmack und Farbe der frischen Frucht sind für das Sortiment charakteristisch. [www.tradelink.at](http://www.tradelink.at)

## Zum süßen Finale

Eine unkomplizierte Variation für ein Teller-Dessert aus der eigenen Pâtisserie ist beispielsweise Portweinganache auf Zitronentrüffelmasse an Himbeer-Zitronengras-Sauce und Rotweinreduktion. Serviert wird die Komposition auf convenienter Basis – im Schoko-Dessert-Tartelette Carré 7 cm von Hug.

Für das süße Buffet füllen kreative Pâtissiers zum Beispiel das Classic Schoko-Tartelette mit einer Komposition aus Kaffee, Erdnüssen und Blutampfer (Sauerampfer). Gekrönt wird die Füllung mit einer karamellisierten Bana-

ne. So funktioniert auch die Kombination aus Convenience und Individualität in der Küche und Pâtisserie. Die aktive Produktentwicklung bei Hug und die kontinuierliche Verfeinerung der Backwaren sorgen für die trendorientierte Abwechslung im Sortiment. Dabei spielt nicht nur die allgemeine Weiter- und Neuentwicklung der Verfahrenstechnologie eine Rolle. Vielmehr werden Produktlösungen erarbeitet, welche die Ansprüche an Convenience, Qualität und spezifische Handlings-Anforderungen in der Gastronomie erfüllen. [www.hug-luzern.ch](http://www.hug-luzern.ch)

## Süß, fein & fruchtig

Neben den Konfitüren und Fruchtaufstrichen für das Frühstück, die in Mini-Portionsgläsern, Portionsbechern sowie in Großgebinden samt Präsentationshilfen erhältlich sind, bietet Darbo auch Fruchtfüllungen an. Durch die hohe Qualität und ihren fruchtigen Geschmack setzen sie Desserts und Feinbackwaren ein zusätzliches „Sahnehäubchen“ auf.

Darbo-Frutta-Fruchtfüllungen sind die perfekte Kombination von Qualität und leichter Verarbeitung. Sie haben einen sehr hohen Fruchtanteil (60 bis 70 %) mit ganzen Fruchtstücken. Sie sind backstabil sowie gefrier- und