



WIR GRATULIEREN!

Knapp 600 Chefs und Manager deutscher Profiküchen haben entschieden, welche Innovationen aus den Bereichen Convenience und Küchentechnik mit dem KÜCHE AWARD 2013 ausgezeichnet werden. Auf den folgenden Seiten stellen wir die Sieger-Produkte vor.

BACKWAREN HERZHAFT



1. Platz

Schöller Direct

Für den schnellen Hunger

Sehr beliebt sind zur Zeit Mini-Backwaren aller Art. Schöller Direct bietet bei seinen Klassiker Laugen-Minis seit Anfang des Jahres noch mehr Vielfalt. Zu den Laugenknoten und Laugenstangen im Mischkarton gesellen sich jetzt auch Mini-Brezeln. Die Minis sind jeweils 35 Gramm schwer und schmecken zu allen Gelegenheiten.

www.schoeller-direct.de

Edna

Die Entdeckung der Knusperwelt



2. Platz

BACKWAREN SÜSS



1. Platz

Bürger

Ein Klassiker neu interpretiert

Der klassische süße Flammkuchen, in diesem Fall mit Golden-Delicious-Äpfeln belegt, überzeugte im breiten Sortiment der Elsässer Spezialität am meisten. Traditionell hergestellt im Elsass, mit 200 Gramm Belag auf 100 Gramm Teig, extra dünn ausgewellt und im Look wie selbst gemacht - damit wachsen das Ländle und das Elsass zusammen.

www.buerger.de

Pfalzgraf

Der Duft der Kindheit



2. Platz

Das Knusper-Schrippen-Trio kommt in den Sorten Natur, Mohn und Sesam im Mischkarton. Seine Qualität basiert auf einem aufwändigen und zeitintensiven Herstellungsverfahren, das jeder Backware einen Knusperperfekt verleiht. Im Karton liegen je 33 Schrippen zu 70 Gramm.

www.edna.de

Resch & Frisch

Gesund genießen



3. Platz

15 gluten- und 30 laktosefreie Backwaren umfasst das Sortiment unter dem Label ErnährungsPlus. Der österreichische Backwarenhersteller Resch & Frisch kommt damit dem immer öfter geäußerten Kundenwunsch entgegen, Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten ein adäquates Angebot zu machen. Das Sortiment wird schonend durch Tiefkühlung haltbar gemacht und ist in Minuten auf dem Tisch.

www.resch-frisch.at

Baker & Baker

Klein und unwiderstehlich



3. Platz

Die Mini-Muffins aus Bremen werden in drei Geschmacksrichtungen angeboten: Kakao, Apfel-Zimt und Vanille mit Sugar Flakes. Das Trendgebäck ist nur 30 Gramm schwer und kann u. a. als Dessert in der Gemeinschaftspflege, auf Buffets in der Gastronomie und Hotellerie oder als süße Begleitung für Kaffee gereicht werden.

www.baker-baker.de

WIR KOMMEN
GLEICH
ZUR SACHE!



HOBART PREMAX GCP

Dank der innovativen Trocknung AKTIV gehört langes Abtrocknen der Vergangenheit an...

Sparen Sie Zeit und Geld durch sofortigen Einsatz Ihres Spülguts.

HOBART