

AUSGABE 19/2015 - VERKAUFSPREIS 4,90€

LEBENSMITTEL PRAXIS.

ZENTRALE, MARKT UND VERKAUF

PRODUKT DES JAHRES

GEWINNER 2016

DIE VERBRAUCHER
HABEN ENTSCIEDEN



www.lebensmittelpraxis.de

Convenient aufbereitet

Chilled Food

Silber: Henglein Frischer Flammkuchenteig / Hans Henglein & Sohn



Ein Klassiker im Trend: Flammkuchen! Die Spezialität aus dem Elsass bietet viele Variationsmöglichkeiten. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Und mit dem neuen Frischen Flammkuchenteig von Henglein kommt der Flammkuchen convenient aufbereitet im Handumdrehen aus dem Backofen auf die Teller. Einfach den dünnen Teig auf der Arbeitsplatte auslegen und mit den gewünschten Zutaten belegen. Gewohnte

Der Flammkuchen ist aktuell sehr en vogue. Mit dem convenienten Fertigteig liefert Henglein die Grundlage für kreative Vielfalt in der Küche.

Henglein-Qualität und ausgewählte Rohstoffe sorgen für einen Geschmack wie selbst gemacht. Frisch aus der Kühltheke ist der neue Teig sofort einsetzbar. Ein besonderes Plus: Der neue Flammkuchenteig ist

vegetarisch und kann von ernährungsbewussten Genießern sorgenfrei verwendet werden. Er ist seit März im deutschen Handel präsent zu einer unverbindlichen Preisempfehlung von 1,39 bis 1,49 Euro.

Authentischer Geschmack

Chilled Food

Bronze: Giovanni Rana Tortellini Bolognese / Giovanni Rana Deutschland

Rana ist in Italien die führende Marke im Umfeld der gekühlten Frische-Pasta. Hierzulande bearbeitet die deutsche Tochter seit rund fünf Jahren intensiv den Markt und überzeugt auch in den ersten 9 Monaten des Jahres mit einem Wachstum deutlich über Marktniveau (IRI; LEH exkl. Discount). Die Produkte sind authentisch, und überzeugen durch ein typisch italienisches Geschmackserlebnis. Die frischen Feigwa-

Ein typische italienisches Geschmackserlebnis für den deutschen Markt.

ren werden in der Nähe von Verona in San Giovanni Lupatoto produziert. Auch die Tortellini Bolognese stammen dort her und erweitern die Range der klassischen gefüllten Frischpasta in Deutschland auf inzwischen sieben Varianten. Im Blindtest wusste die neue Variante bereits geschmacklich zu überzeugen. Hinzu kommt, das „Bolognese“ hier zu Lande die beliebteste Variation ist. Also beste Voraussetzungen.

