

erlenbacher glänzt auf internationaler Bühne

Genuss³ Schnitten gewinnen Preis für „innovativstes Produkt“



Michael Suter (links), Kirsten Eger (Mitte) von erlenbacher bei der Preisverleihung – Foto: erlenbacher

Groß-Gerau, den 22. Juni 2018 – Innovativ, im Trend und international erfolgreich – die Genuss³ Schnitten von erlenbacher sind ein echter Renner. Auf der Alimentaria, dem spanischen Pendant zur Internorga, überzeugten die smarten Superfood-Schnitten jetzt eine Experten-Jury als innovativstes Produkt.

Sehen und gesehen werden, hieß es auf der diesjährigen Alimentaria in Barcelona. Auf einer Fläche von rund 83.000 Quadratmetern präsentierten tausende Aussteller aus 65 Ländern ihre neusten Produkthighlights. Mit dabei: erlenbacher. Und hier sorgten insbesondere die Genuss³ Schnitten für jede Menge Aufsehen. Sie erhielten einen Preis als innovativstes Produkt. Laut der Jury punkten die Schnitten vor allem mit ihrer „sensorischen Qualität, dem Trendbewusstsein, den vielfältigen Geschmäckern und dem hohen Conveniencegrad“. Das Superfood in Snacksizes sei damit ideal für junge und ernährungsbewusste Gäste.

PRESSEINFORMATION

Die Genuss³ Schnitten – Mut zur Innovation

Frische Früchte, leckerer Rührteig und dazu knackige Nüsse oder Kerne – bei den Genuss³ Schnitten von erlenbacher ist für jeden etwas dabei. Zudem sind sie entweder vegan, mit Vollkorn oder frei von Gluten. Also voll am Zahn der Zeit. Entsprechend positiv war die Bilanz ein Jahr nach der Einführung: 1 Million verkaufte Portionen. „Mit den Genuss³ Schnitten haben wir uns auf ganz neues Terrain begeben und komplett neue Rezepturen verwendet“, so Babette Schmidt, Head of Communications von erlenbacher backwaren. Der kürzlich verliehene Preis auf der Alimentaria zeigt also einmal mehr, dass sich der Mut zur Innovation ausgezahlt hat.

Bildmaterial zum Download

http://www.purepress.de/erlenbacher/EB_Auf-internationaler-Buehne.zip

Über erlenbacher backwaren

Das Traditionsunternehmen erlenbacher backwaren gmbh hat sich innerhalb von 40 Jahren zur Nummer eins für tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts im europäischen Außer-Haus-Markt entwickelt. Dabei ist das Unternehmen seinem Erfolgsrezept stets treu geblieben: Traditionelles Handwerk verknüpft mit modernster Technologie und besten Zutaten. Gemeinsam mit über 600 Mitarbeitern produziert der Marktführer jährlich mehr als 22 Millionen Premium-Backwaren für Systemgastronomie, Catering und Fachgroßhandel. Von der Firmenzentrale in Groß-Gerau werden über 450 verschiedene Artikel in rund 45 Länder exportiert.

In Zusammenarbeit mit dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten/Herdecke arbeitet das Unternehmen seit 2010 an einer gesicherten Zukunft. Seit Dezember 2015 ist erlenbacher als erster TK-Backwarenhersteller nach ZNU-Standard zertifiziert.

Ihr Pressekontakt

erlenbacher backwaren GmbH

Lucas Neuraüter c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/4430 8220, In@pureperfection.com