

# ERNÄHRUNGSTRENDS



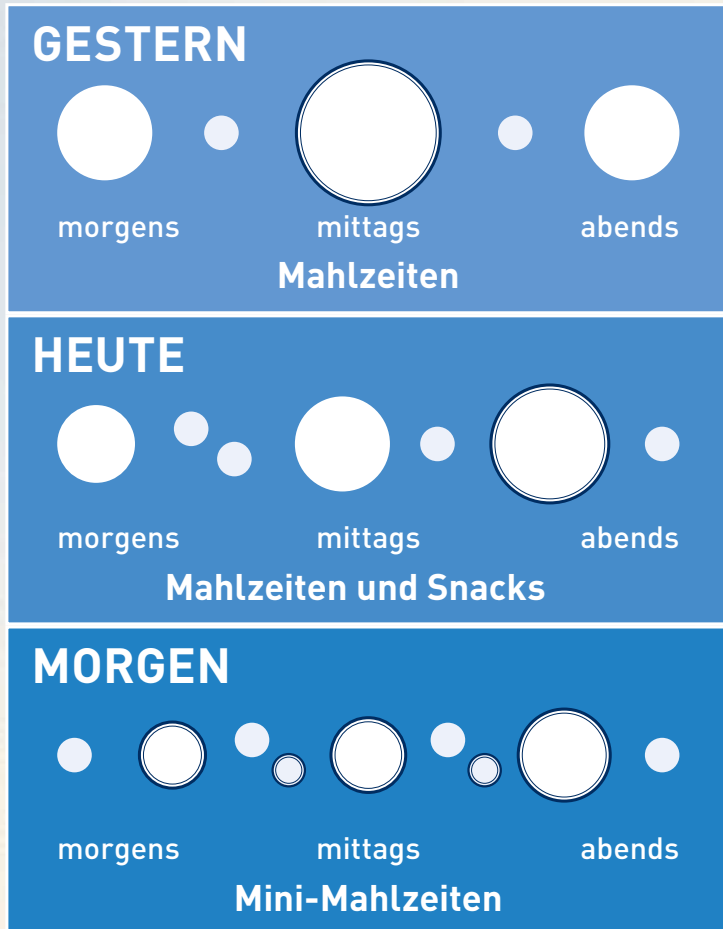
## SNACKING!



**erlenbacher**  
...so backen Meister!

Erster TK Backwarenhersteller nach ZNU Standard zertifiziert.

# Evergreen Snacking



Quelle: futurefoodstudio 2019

## Nutzen Sie die Umsatz-Chance – Snackification!

Das Ernährungsverhalten Ihrer Kunden ändert sich. Es werden immer seltener große Mahlzeiten konsumiert, dafür vermehrt kleine Mini-Mahlzeiten sowie Snacks. Ein Trend, der sich seit Jahren abzeichnet und immer deutlicher wird. Das bedeutet für Sie:

- ✓ Nutzen Sie diesen Trend für zusätzlichen Umsatz!
- ✓ Snacks machen Konsumenten offener für neue Zutaten und Kreationen. Seien Sie kreativ!
- ✓ Sie ermöglichen Ihren Kunden einen individuellen Lifestyle, ganz unkompliziert.
- ✓ Die Entscheidung, was gegessen wird, bestimmt der Impuls und Ihr Angebot. Differenzieren Sie sich durch Ihr Angebot!

Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

## Auf die Verpackung kommt es an!

Damit Ihre Kunden vom to-go Snack-Angebot profitieren können, sind nicht immer besondere Produkte erforderlich. Ohne Zeit zu verlieren können Sie in wenigen Handgriffen neue Kreationen erstellen und begeistern. Die Verpackung ist dabei entscheidend. Nutzen Sie bestehende Produkte und formen Sie Ihr Snacking-Angebot:

- ✓ im Becher
- ✓ im komfortablen Tütchen
- ✓ im Blister
- ✓ im Schälchen

Snacking ist abwechslungsreich und vielseitig. Eine Rezeptur kann durch kleine Adaptionen und verschiedene Verpackungen ganz individuell genutzt werden.



# Unsere Empfehlung für Sie



## Tender-Cup (Brezel-Popcorn-Brownie)

Einfach und doch bestechend lecker ist die trendige Verbindung aus salzig und süß.

Kombinieren Sie den Dauerbrenner Brownie mit Popcorn sowie Brezeln und schaffen zusätzliche Handlingsvorteile:

- ✓ Interpretation aktueller Ernährungstrends
- ✓ absoluter Hingucker
- ✓ Verarbeitung von unempfindlichen Zutaten
- ✓ einfache Lagerung
- ✓ wenig Aufwand
- ✓ vielfältig kombinierbar

## So einfach geht es:

Für den Tender-Snack werden Popcorn, salzige Brezeln, unser Brownie und Schokosauce benötigt. Nach Wunsch können auch verschiedene Saucen oder frische Früchte gewählt werden. Unterschiedliche Verpackungen sind ebenso erlaubt.

Wir empfehlen unseren schokoladigen Brownie. Ein absoluter Mainstream-Artikel mit dem vollen Schokoladengeschmack, der vielseitig kombinierbar ist. Der extra Crunch durch gehackte Walnüsse auf der Oberfläche rundet das Geschmackserlebnis ab.



**Brownie**, Art.Nr. 8107856  
Gewicht 2.050 g | Maße 28 x 38 cm |  
vorgeschrittene Portionen 48

## So wird es gemacht:



Den Brownie aus der Verpackung nehmen und über Nacht auftauen lassen. Die Menge kann ganz nach Bedarf gewählt werden, da der Brownie vorgeschritten ist.



Den in kleine Stücke geschnittenen Brownie mit den weiteren Zutaten bereitstellen und nach Belieben Schicht für Schicht in den Cup füllen.



Zum Abschluss den Tender-Snack mit einer leckeren Sauce nach Wahl krönen und eine kleine Gabel dazugeben. Fertig!