

werden jetzt ergänzt um die beiden neuen Sorten „Peanut Butter Vegan“ und „Salted Caramel Cake“. „Salted Caramel Cake“ ist ab sofort erhältlich und vereint salzigen Karamellgeschmack mit Kuchenstückchen. Ein Becher hat 340 kcal und 20 Gramm Protein. „Peanut Butter Vegan“ ist seit KW 12 im Handel erhältlich und bietet veganes Eis mit Erdnussbuttergeschmack auf pflanzlicher Basis. Ein Becher hat 11 Gramm Protein und 360 kcal. Beide neuen Sorten werden in 500-ml-Bechern mit einer UVP von 5,99 Euro angeboten.

Coppenrath & Wiese: Vielfältiger Tortengenuss

Die Conditorei Coppenrath & Wiese vereint mit der Neuheit „Festtagstorte - Unsere Klassiker“ vier Torten-



Durch die vorportionierten Tortenstücke eignet sich die „Festtagstorte - Unsere Klassiker“ für die große wie auch für die kleinere Runde.

Highlights in einem Produkt. Die sortierte Platte (780 Gramm, 9,99 Euro UVP) hält je zwei vorportionierte Tortenstücke der vier Sorten „Erdbeer-Joghurt“, „Nuss-Sahne“, „Schwarzwälder Kirsch“ und „Schokoladen-Sahne“ bereit. Die Tortenstücke sind in kürzester Zeit verzehrfertig und können convenient einzeln entnommen werden. „Die Zahl der kleinen Haushalte wächst. Mit unserer neuen sortierten Platte reagieren wir auf

diesen anhaltenden Trend“, sagt Marketingleiterin Dorothee Reiering-Böggemann. „Sie ist portionierbar und bietet zugleich eine große Vielfalt. Außerdem taut ein Tortenstück natürlich noch schneller auf als eine ganze Torte - die perfekte Lösung für überraschenden Besuch oder spontanen Genuss.“

LEH Alpenhain: Neues Design für Back-Camembert

Verpackungs-Relaunch bei Alpenhain: Mit geprägtem Logo, neu gestaltetem Qualitätssiegel und Servierbeispielen werden „Back-Camembert“, „Back-Mozzarella Sticks“ und „Back-Camembert Minis“ ab Mitte März schrittweise im Handel eingeführt. Auf der Rückseite der Verpackung finden sich bildhaft gestaltete Zubereitungstipps - neu ist dabei der Hinweis für Heißluftfrit-

teusen. Schnell und ganz ohne Fett werde der „Back-Camembert“ darin besonders knusprig, so Alpenhain. Über den QR-Code sind außerdem neue Rezeptideen für den „Back-Camembert“ abzurufen. „Durch die einheitliche Designsprache wird Alpenhain im Regal sichtbar und die Marke insgesamt gestärkt“, sagt Senior Produkt Manager Carolin Handel. „Verbrauchertests zeigen, dass die dynamische und zeitgemäße Verpackung sehr gut ankommt und auch von unseren Handelspartnern bekommen wir positives Feedback.“



Die klare Darstellung soll die Orientierung am SB-Regal erleichtern: Alpenhains Range von „Back-Camembert“ & Co. im neuen Verpackungsdesign.

Anzeige

Giolito®

• l'anima italiana del gelato •

Italienische Eismacherkunst
der Extraklasse

Milcheis
Joghurteis NEU
Sorbet

Große Elbstraße 210
22767 Hamburg
040 / 399 29 20

www.hafro.de
www.giolito.de
info@hafro.de

Seafood · Fingerfood · Speiseeis · Spezialitäten