



In Dr. Oetkers „Tradizionale“-Range wurde die leicht scharfe „Salame-Peperoni“ zum erfolgreichsten Newcomer. Im „Bistro“-Sortiment kamen die neuen Minis beim Verbraucher hervorragend an. Und die innovativen Pizza-Burger wurden mit „Tuna“ um eine beliebte Sorte ergänzt.



lami“ wurden in diesem Jahr auch die Geschmacksrichtungen „Hot Dogs“ und „Fromage & Jalapeño“ präsentiert. Somit kann der kleine Snack Zwischendurch sowohl klassisch, als auch französisch-amerikanisch oder vegetarisch-feurig genossen werden. Wer die Snacks lieber etwas größer mag, für die führte Dr. Oetker mit einem neuen „Pizzaburger“ ein „Fingerfood für die Fäuste“ ein. „Tuna“ ent-

wenig mehr Schärfe möchten. Bei der Geschmacksrichtung „Salame-Peperoni“ werden kleine Salami-Scheiben und grüne Peperoni kombiniert, die nach Angaben von Dr. Oetker eine angenehme Schärfe haben, die alle glück-

lich mache, die es scharf, aber nicht zu feurig mögen.

Mit Schärfe kam auch eine der beiden Neuheiten der „Bistro Minis“ daher. Neben den bekannten „Bistro Minis Sa-



 Prima *Snackfood*

# MOST WANTED!







Prima Menü konnte neben seiner „Bio Lasagne Bolognese“ die neue „Bio Gemüse Lasagne“ 2014 erfolgreich etablieren.

## LEH / GV – Prima Menü Fleischlose Alternative in Bio-Qualität

Die „Bio Gemüse Lasagne“ ist die erfolgreichste Neuprodukteinführung 2014 aus dem Hause Prima Menü. Sie ist das fleischlose Pendant zur bestehenden „Bio Lasagne Bolognese“ und rundet das Bio-Sortiment des Menü-Spezialisten aus Ostwestfalen ab. Italienische Nudelplatten, geschichtet mit einer Tomaten-Kräutersauce, Paprika und Zucchini, sind fürs Überbacken mit einer Sahnesauce und einem Käse

überzogen. Die tiefgefrorene Lasagne werde nicht nur aus biologisch angebauten Zutaten hergestellt, sondern sei darüber hinaus mit „grünem“ Strom produziert und in nachhaltige Kartonschalen aus FSC-zertifiziertem Material abgefüllt. Damit konnten nach Unternehmensangaben nicht nur deutsche Einzelhändler überzeugt werden, sondern auch schon Kunden in Skandinavien.

## GV / LEH – Vosso Vegetarische Produkte – Nische ade

Weil die Akzeptanz im Markt gegeben ist, sind vegetarische Produkte im Handel ebenso etabliert wie auf den Speiseplänen von Großverbrauchern und Gastronomen. Neben dem Unternehmensschwerpunkt durchgegarnte und tiefgefrorene Fleischprodukte bietet Vosso inzwischen auch fleischlose Sojaprodukte an. Drei Klassiker schickte das Unternehmen dafür 2014 neu ins Rennen. Noch vor den panierten „Soja-Nuggets“ und den unpanierten „Soja-Schnitten“ waren dabei besonders die unpanierten „Soja-Streifen“ sehr gefragt. Drei Kriterien nennt Georg Weber, Verkaufsleiter Food Service, die für die

positive Resonanz der Küchenprofis ausschlaggebend ist: „Geschmack und Aussehen, leichte Verarbeitung und präzise Kalkulation sowie clean label, also Zutatenlisten ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.“

Soja-Streifen: Fleischloses neues Erfolgsrezept von Vosso.



## GV – Salomon Foodworld Handgerollte Snacks mit Currywurst

Unterstützt durch eine neue Sorte entwickelte sich bei Salomon Foodworld im vergangenen Jahr das Wrap-Sortiment weiter sehr positiv. Zu den bekannten

Geschmacksrichtungen „Veggie“, „Bacon & Egg“, „Hawaii“, „Chik'n Döner“ und „BBQ Chik'n“ kam die Variante „Currywurst“ als Erfolgsbringer hinzu. Alle Geschmacksrichtungen sind fix und fertig von Hand gewickelt und können sowohl soft als auch kross zubereitet werden – in Kombidämpfer, Mikrowelle oder auf dem Kontaktgrill.

Mit der Sorte „Currywurst“ hat Salomon sein Wrap-Sortiment 2014 um einen echten Erfolgsbringer ergänzt.



**MEX-AL**  
MEXICAN FOOD AND DRINKS

Weitere  
**Mexikanische  
Spezialitäten**  
finden Sie unter

[www.mex-al.de](http://www.mex-al.de)

**MEX-AL El Sombrero**  
Import Export GmbH  
D-52070 Aachen  
Tel.: +49 (241) 918 540  
info@mex-al.de