

PRESSEMITTEILUNG

Fruchtige Stücke auf Glasurbasis

HERZA Schokolade bringt exotisch-fruchtige Abwechslung für Eiskrem und Müsli

Norderstedt, im Juli 2014 – Der Genussfaktor spielt bei Lebensmitteln eine zentrale Rolle. Dabei sind Konsumenten immer wieder auf der Suche nach neuen, außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen. Speziell für die Segmente Eiskrem und Müsli hat HERZA Schokolade jetzt eine neue innovative Zutat entwickelt: Fruchtrauten auf Glasurbasis. Mit ganz unterschiedlichen Farben und Geschmacksrichtungen ermöglichen sie eine Vielfalt an kreativen Produktideen und damit eine klare Differenzierung vom Wettbewerb.

Zur Auswahl stehen zehn attraktive Sorten – von Ananas, Banane und Cassis über grüner Apfel, Kirsche, Kokos und Limette bis hin zu Mango, Orange und Zitrone. Sie sind entweder als Single Ingredient erhältlich oder als individuelle Kombination von verschiedenen Fruchtrauten. Durch spezifische Mischungen der Einzelkomponenten entsteht eine Vielzahl an exotischen Geschmacksrichtungen, mit denen sich ein Basisprodukt immer wieder neu in Szene setzen lässt – zum Beispiel als „Pina Colada“-Müsli mit Ananas- und Kokosrauten, als „Fruity Smoothie“-Eis mit Banane, Orange, Kirsche und Limette oder als „Cherry-Coconut“-Topping auf Frozen Yoghurt. Für den authentischen Geschmack und das fruchtig-frische Genusserlebnis sorgen natürliche Aromen. Bei der Farbgestaltung verzichtet HERZA komplett auf synthetische Azo-Farbstoffe. Der Vorteil: Entsprechende Warnhinweise auf der Verpackung entfallen.

Mit den Fruchtrauten können Müsli-Hersteller die klassische Auswahl mit Schokolade, Nüssen und Trockenobst um exotische Varianten erweitern und so eine Alleinstellung am POS bewirken. Im Eiskrem-Segment lassen sich die Rauten als gezielte Unterstützung von speziellen Geschmacksrichtungen einsetzen. Darüber hinaus bieten sie die Chance auf umsatzstarke Saisonprodukte oder fruchtige Themenschwerpunkte. Auch das Thema „gesunder Genuss“ lässt sich sehr gut umsetzen: Durch enge Zusammenarbeit mit dem Schwesterunternehmen SternVitamin kann HERZA die Fruchtrauten problemlos mit Vitaminen anreichern. Auf diese Weise wird das positive Image, das Früchte beim Konsumenten genießen, auf die Rauten übertragen. Die ansprechende Optik schafft weitere Kaufimpulse.

Über HERZA:

HERZA Schokolade GmbH & Co. KG mit Sitz in Norderstedt bei Hamburg ist seit 90 Jahren Spezialist in der Schokoladen-Herstellung. Das Unternehmen zählt weltweit zu den führenden Anbietern von funktioneller Qualitätsschokolade für die

weiterverarbeitende Industrie. Im Bereich kleinstückiger Schokolade für Müsli ist das Traditionsunternehmen sogar europäischer Marktführer. Darüber hinaus hat sich HERZA als Lohnproduzent mit der Entwicklung und Herstellung von funktionellen Riegeln einen Namen gemacht. Das Unternehmen gehört zur inhabergeführten, konzernunabhängigen Stern-Wywiol Gruppe und partizipiert vom gesammelten Know-how wie auch die moderne Anwendungstechnik der Schwesterfirmen. Hierzu gehören: Mühlenchemie für Mehlverbesserungsmittel, DeutscheBack für Backzutaten, Hydrosol für Stabilisierungssysteme, OlbrichtArom für Aromen, SternVitamin für Vitamin- und Mineralstoffpremixe, SternEnzym für Enzyme (Back- und Süßwaren, Alkohol- und Bierherstellung), Sternchemie für Food-Lipide (u.a Lecithin, MCT-Öl, Redpalmöl sprühgetrocknete Kokosnussmilch). In den Bereichen Lohnproduktion pulveriger Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel ist die Schwestergesellschaft SternMaid aktiv.

Für weitere Informationen:

Daniela Borchmann
Marketing HERZA
Tel.: +49 (0)40 / 28 40 39-27
dborchmann@herza.de

Ansprechpartner für die Presse:

teamhansen / Manfred Hansen
Bismarckstr. 54 / D-20259 Hamburg
Tel.: +49 (0)40 / 23 51 77-51
manfred.hansen@teamhansen.de

Bei Veröffentlichung wären wir dankbar, wenn Sie uns für unsere Dokumentation ein Belegexemplar zuschicken würden. Alternativ könnten Sie den Artikel auch als PDF per E-Mail an uns senden.