

Mit feiner Butternote

Brot und Backwaren

Silber: Kaiserbrötchen zum Fertigbacken / Sinnack Backspezialitäten

74 Prozent der 40 Mio. Haushalte hierzulande sind Ein- oder Zweipersonenhaushalte: Für sie hat das Familienunternehmen Sinnack die Kaiserbrötchen zum Fertigbacken im 4er-Pack konzeptioniert. „Diese Brötchen sind die ersten ungekühlt haltbaren Kaiserbrötchen mit einer feinen Butterzugabe, das ist eine absolute Neuheit im Aufbackwaren-Regal“, sagt Verkaufsleiterin Liesel Schlüter. In den Markt gebracht wur-



Für kleinere Haushalte konzeptioniert sind die Kaiserbrötchen zum Aufbacken im 4er-Pack.

de das Produkt im Oktober 2014. Die Portionierung mit 200 g (4 Stück) spricht nicht nur kleinere Haushalte an, sie eignet sich auch als Abwechslung für den Frühstückstisch für größere Haushalte. Die Brötchen

sind nach etwa 8 Minuten im Backofen verzehrfertig. Das unter Schutzatmosphäre verpackte Produkt hat eine Restlaufzeit von 42 Tagen (Verpackungseinheit: 24 Packungen im Karton).

Französische Backkunst

Brot und Backwaren

Bronze: Gefüllte Buttercroissants / Délifrance Deutschland

Im Sortiment für die Gastronomie sind die Gefüllten Buttercroissants schon länger ein Renner. Dass das französische Unternehmen Délifrance die richtige Entscheidung traf, ab Februar dieses Jahres die Croissants in den Sorten Aprikose und Kakao-Nuss auch für die Tiefkühltruhen des LEH anzubieten, das zeigt der Bronzeplatz beim „Produkt des Jahres“. Die Croissants werden nach original französischer Rezeptur herge-



Die mattschwarze Verpackung der Gefüllten Buttercroissants von Délifrance ist ein Hingucker.

stellt und dem Handel tiefgekühlt mit sechs Beuteln pro Karton angeliefert. Ein Beutel enthält sechs Croissants à etwa 90 g. Der Verbraucher muss die Croissants etwa 20 Minuten im Ofen backen. Den von uns

Befragten war vor allem die moderne Verpackung ins Auge gefallen: Die sogenannten Viennoiserie-Spezialitäten sind in edel anmutenden, schwarzen Beuteln ein Hingucker in der Tiefkühltruhe.