

INTERCOOL VOM 12. BIS ZUM 15. SEPTEMBER 2010

# Backwaren-Vielfalt süß und herzhaft

Ob als Nascherei oder Snack: Backwaren präsentieren sich auf der Messe besonders vielfältig. Hier ein kurzer Aussteller-Überblick. Ausführlicheres im nächsten tk-report.

## Austerschmidt: Bio und neue Brot-Ideen

Austerschmidt stellt auf der Intercool eine neue Bio-Brot-Range und Brot-Spezialitäten wie ein freigeschobenes rundes „Französisches Landbrot“ sowie das „Zwillingsbrot“ (Foto) vor, für das „Rustikales Bauernbrot“ und „Körnerkruste“, je 300 Gramm, aneinandergebäckt werden. Neu auch ein dunkles, kräftiges „Kornquadrat Kasten“ mit 750 Gramm Gewicht.



Pssst ... Bitte nicht stören:

## Bagel an Bord!

Ob lange Teigruhe bei Bagels oder handverzierte Muffins: Wir verstehen unser Handwerk! Individuelle Backwaren für einzigartige Geschmackserlebnisse.

Erleben Sie es selbst und besuchen Sie uns auf der InterCool 2010: Halle 13, Stand B19

bagel  bakery

www.bagelbakery.de



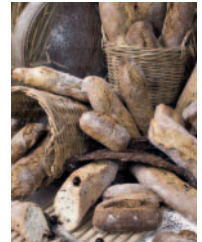
## Bagel Bakery: Authentische amerikanische Backwaren

Lange Teigruhe und Kochen vor dem Backen – so werden die Bagels der Bagel Bakery hergestellt. Auf der Intercool sollen sie beim „Innovations-

fürer für authentische amerikanische Backwaren“ diesmal besonders herausgestellt werden.

## Diversi Foods: Herzhaft-rustikale Brote und Süßes

Diversi Foods präsentiert in Düsseldorf neue Sortimente für LEH und GV. Steingebackenes, Glutenfreies, Bio und, ganz neu, Kuchen, Torten und Kleingebäck werden dabei im Mittelpunkt stehen.



## DEH: Dinkel-Crusty & Krusten-Michel

Neben einem breit gefächerten Sortiment aus Brötchen- und Brotspezialitäten, Croissantvariationen sowie herzhaften und süßen Snacks, stellt D. Entrup-Haselbach (DEH) viele Neuprodukte auf der Intercool vor: Von Dinkel-Crusty bis Krusten-Michel (Foto).

## Heavens Bakery mit drei Konzepten



Mit einem umfangreichen Sortiment von Brot und Brötchen bis hin zu süßen und pikanten Spezialitäten will Heavens Bakery im Außerhausmarkt für trendgerechte und gästeorientierte Abwechslung sorgen.

## Kronenbrot: Bake-Off mit hoher Flexibilität

Im Mittelpunkt des Messeauftritts von Kronenbrot steht das Thema Bake-Off für die beiden Zielgruppen Lebensmitteleinzelhändler und Großkunden als Komplettlösung mit Broten und Backwaren, Backtechnik, Präsentationsmobiliar und einer Schulung der Mitarbeiter in den Bake-Off Stationen.



## Mission Foods: „Flatbreads of the World“

Conveniente Flachbrote für die Profiküche stellt Mission Foods vor. Dürüm (Foto) aus der Türkei und Piadine aus Italien sind die neuen Stars des Weltmarktführers für Tortilla & Co.

