

Nr. 3 / März 2021, Köln
#ISM

ISM 2021 kürt Top Innovationen des New Product Showcase

Confiserie Burg Lauenstein aus Deutschland, Selectum aus Österreich und Francois Doucet aus Frankreich sind die Gewinner

Der New Product Showcase ist seit 2009 der zentrale Ort für die Neuheiten der Branche und hat sich als attraktiver Anziehungspunkt für alle Entscheider auf der ISM etabliert. Normalerweise präsentiert die weltweit größte Fachmesse für Süßwaren und Snacks den Besuchern die Produktneuheiten in einer hochwertigen Sonderausstellung im Rahmen der Messe. In diesem Jahr entschied sich die ISM aufgrund der Messeabsage für eine digitale Ausgabe des New Product Showcases.

„Für die ISM ist der New Product Showcase ein wichtiges Medium, um die Vielzahl an Innovationen gegenüber dem Fachpublikum transparent zu machen. Uns war es wichtig, die Branche auch ohne physische Messe im Hinblick auf ihre Neuheitenpräsentation mit der ISM als Businessplattform zu unterstützen. Wir freuen uns sehr, dass auch der digitale Zuspruch mit 70 Ausstellern aus 20 Nationen und insgesamt 110 Produkten sehr hoch war. Das zeigt, wie viel Innovationskraft in der Branche steckt und wie sehr es auch die ISM als Branchenplattform für Süßwaren und Snacks braucht,“ erklärt Oliver Frese, Chief Operating Officer der Koelnmesse.

Die Auswahl der Top-Innovationen erfolgte wie in den vergangenen Jahren auch durch eine unabhängige fachkundige Jury, bestehend aus Experten der Industrie, des Handels sowie Wissenschaftlern.

Die Top 3 Innovationen 2021 der ISM sind:

1. Confiserie Burg Lauenstein GmbH mit der Lauensteiner® Teeblätter-Dose aus Deutschland
2. Selectum GmbH mit den Paddies Cheesetastic aus Österreich
3. Francois Doucet mit KARA Fruchtgeschmack aus Frankreich

Auf **Platz 1** landet die „Lauensteiner® Teeblätter-Dose“, die Tee und Schokolade meisterlich miteinander kombiniert. Laut Jury waren hier echte Schokoladen-Perfektionisten am Werk. Schon das wäre einen Preis wert gewesen, doch auch Verpackung und Gesamthalt stehen für hohe Qualität. Einstimmig - das gibt es nicht zu oft - gelangte die Jury zu der Überzeugung, dass der Gewinner ein schokoladiges Highlight nicht nur für Tee-Liebhaber ist. Die Lauenstein-Chocolatiers haben neun bekannte Teekombinationen optimal auf die unterschiedlichen Schokoladen-Sorten abgestimmt. Der Confiserie Burg Lauenstein ist es gelungen,



ISM
30.01. - 02.02.2022
www.ism-cologne.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Peggy Krause

Telefon

+49 221 821-2076

Telefax

+49 221 821-3544

E-Mail

p.krause@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Postfach 21 07 60
50532 Köln
Deutschland
Telefon +49 221 821-0
Telefax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung:

Gerald Böse (Vorsitzender)

Oliver Frese

Herbert Marnier

Vorsitzende des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeisterin Henriette
Reker

Sitz der Gesellschaft und
Gerichtsstand: Köln
Amtsgericht Köln, HRB 952

feinste Tee-Aromen einzufangen und diese sehr ausbalanciert mit der Schokolade zu verbinden. Eine ungewöhnliche Idee in bester Schokoladen-Qualität, geschmacklich sehr gut umgesetzt, aufwändig und edel verpackt. Mut, der mit dem 1. Platz belohnt wurde.

Seite

2/4

Weitere Details: <https://bit.ly/3bxhZKe>

Die „**Paddies Cheesetastic**“, diesjähriger **Platz 2**, bestechen durch cremig gefüllte, zart knusprige Gebäck-Kissen gefüllt mit feiner Käsecreme. Hier war sich die Jury schnell einig, die sind wirklich cheesetastic. Krümelt nicht, schmiert nicht und ist knusprig leicht. Das Produkt ist blättrig zart, lässt sich leicht mit der Zunge zerdrücken, um sich dann mit der vollmundig cremigen Cheddar-Käsefüllung zu belohnen. Für die Jury ein Micro-Snack am Puls der Zeit, der praktisch für unterwegs, reich an Proteinen und gluten - und palmölfrei ist. Zusätzlich sind die Paddies mit der Trendzutat Kichererbsenmehl, 100 Prozent CO2 emissionsfrei und mit neuester Induktionstechnik ohne Frittieren gebacken.

Weitere Details: <https://bit.ly/2N7SRQX>

Die auf **Platz 3** gekürten zart dragierten Knusper-Cerealien in feinsten Frucht-Schokolade „**KARA Fruchtgeschmack**“ überzeugten die Jury mit bester Confiserie-Qualität und ihrer fruchtig- knusperleichten Kombination unterschiedlicher Zutatenkomponenten. Unter einer hauchzarten Hülle aus feinsten Fruchtschokolade schlägt ein Herz aus glutenfreiem, knusprigem Cerealien-Crisp. Wer sommerleicht, aber doch schokoladig naschen möchte, braucht mit den KARA-Knusper-Schokoladenkugeln auch in der heißen Jahreszeit nicht zu verzichten. Passionsfrucht, Limette, Banana oder Himbeere gehen mit feiner zartschmelzender, weißer Schokolade eine herrlich fruchtige Liaison ein - eben typisch französisch. Hinzu kommen die hohe Qualität, ein eindeutiger Fruchtgeschmack ohne künstliche Aromen des Produkts, das darüber hinaus glutenfrei, fruchtig & crunchy handwerklich perfekt gearbeitet ist und durch seine kleine Größe der ideale leichte, aber trotzdem schokoladige Snack für Zwischendurch ist.

Zu den Details: <https://bit.ly/3l7esVW>

Die Gewinner des New Product Showcase werden zusätzlich im Rahmen des **New Product Showcase Films** <https://bit.ly/3tJ9ty1> präsentiert. Darüber hinaus werden neben den Top 3 Innovationen auch alle weiteren Neuheiten des New Product Showcase auf den Social-Media-Kanälen der ISM vorgestellt. Zur Gesamtübersicht aller ISM-Neuheiten: <https://bit.ly/3vdgYPk>

Bilder der Gewinner zum Download: <https://bit.ly/3vKwGlc>

Bildunterschriften:

Lauenstein:

Platz 1 ISM New Product 2021 Confiserie Burg Lauenstein GmbH mit Lauensteiner® Teeblätter-Dose, Copyrights Confiserie Burg Lauenstein GmbH

Selectum:

Platz 2 ISM New Product 2021 Selectum GmbH mit den Paddies Cheesetastic, Copyrights Selectum GmbH

Francois Doucet:

Platz 3 ISM New Product 2021 Francois Doucet mit KARA Fruchtgeschmack,
Copyrights Francois Doucet

Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:

Die Koelnmesse ist international führend in der Durchführung von Ernährungsmessen und Veranstaltungen zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln und Getränken. Messen wie die Anuga, die ISM und die Anuga FoodTec sind als weltweite Leitmesse etabliert. Die Koelnmesse veranstaltet nicht nur in Köln, sondern auch in weiteren Wachstumsmärkten rund um die Welt, z. B. in Brasilien, China, Indien, Italien, Japan, Kolumbien, Thailand und den Vereinigten Arabischen Emiraten Food- und FoodTec-Messen mit unterschiedlichen Schwerpunkten und Inhalten. Mit diesen globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kunden maßgeschneiderte Events in unterschiedlichen Märkten, die ein nachhaltiges und internationales Business garantieren.

Weitere Infos: <http://www.global-competence.net/food/>

Die nächsten Veranstaltungen:

Wine & Gourmet Japan - Internationale Fachmesse und Konferenz für Wein, Bier, Spirituosen, Gourmet Lebensmittel und Bar, Tokio 21.04. - 23.04.2021

ANUFOOD China - Führende Fachmesse für Lebensmittel und Getränke für die Region Süd-China, Shenzhen 21.04. - 23.04.2021

Alimentec - The International Food, Beverage and Hospitality Trade Fair, Bogotá 08.06. - 11.06.2021

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der ISM finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter www.ism-cologne.de im Bereich „News“ oder unter

oder www.ism-cologne.de/Bilddatenbank

Presseinformationen finden Sie unter www.ism-cologne.de/Presseinformation

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

ISM im Social Web:

<https://www.facebook.com/cologne.ism/>

<https://www.linkedin.com/showcase/ism-cologne>

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Peggy Krause

Kommunikationsmanagerin

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Deutschland

Telefon: +49 221 821-2076

Telefax: +49 221 821-3544
p.krause@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Seite
4/4