

No. 3 / March 2021, Cologne
#ISM

La ISM 2021 premia las más importantes innovaciones del New Product Showcase

Los ganadores son Confiserie Burg Lauenstein de Alemania, Selectum de Austria y Francois Doucet de Francia

Desde 2009, el espacio "New Product Showcase" (Escaparate de Nuevos Productos) es el punto central de las novedades del sector y se ha convertido en un interesante polo de atracción en la ISM para todos los responsables en la toma de decisiones. Normalmente, la mayor feria del mundo dedicada a la confitería y los artículos para picar presenta las novedades a los visitantes en una exposición especial de gran calidad que se celebra en el marco del certamen. Este año, debido a la cancelación de la feria, la ISM ha optado por celebrar una edición digital del New Product Showcase.

"Para la ISM, el New Product Showcase constituye un medio importante a fin de conseguir que la gran cantidad de innovaciones resulten transparentes para el público profesional. Para nosotros era importante apoyar al sector con la presentación de nuevos productos, aún a falta de la celebración de una edición presencial de la ISM como plataforma de negocios. Estamos muy satisfechos de que la edición digital también haya tenido una aceptación muy elevada con 70 expositores de 20 países y un total de 110 productos. Esto constituye una muestra del elevado potencial innovador del sector y del necesario papel que desempeña la ISM como plataforma sectorial para los productos de confitería y los artículos para picar" ha manifestado Oliver Frese, chief operating officer de Koelnmesse.

Como en años anteriores, las mejores innovaciones fueron seleccionadas por un jurado independiente de expertos procedentes del mundo de la industria, el comercio y la ciencia.

Las 3 principales innovaciones de la ISM en 2021 son:

1ª. Confiserie Burg Lauenstein GmbH de Alemania con las latitas para hojas de té Lauensteiner®

2ª. Selectum GmbH con las paddies cheesetastic de Austria

3ª Francois Doucet con KARA sabor a frutas, de Francia

El puesto 1º lo ha obtenido la "Lauensteiner® Teeblätter-Dose", en la que se combinan magistralmente el té y el chocolate. Según el Jurado, han colaborado aquí auténticos perfeccionistas del mundo del chocolate. Solo por eso habría merecido un premio, pero el envase y el contenido en general son también de gran calidad. Por



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

Your contact:
Peggy Krause
Tel.
+49 221 821-2076
Fax
+49 221 821-3544
e-mail
p.krause@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
P.O. Box 21 07 60
50532 Köln
Germany
Tel. +49 221 821-0
Fax +49 221 821-2574
www.koelnmesse.com

Executive Board:
Gerald Böse (President and Chief Executive Officer)
Oliver Frese
Herbert Marnier

Chairwoman of the Supervisory Board:
Mayor of the City of Cologne
Henriette Reker

Headquarters and place of jurisdiction:
Cologne
District Court Cologne, HRB 952

unanimidad -y esto no ocurre muy a menudo- el Jurado llegó a la conclusión de que el ganador es un producto estelar de chocolate no solo para los amantes del té. Los chocolateros de Lauenstein han combinado de forma óptima nueve conocidas combinaciones de té con las diferentes variedades de chocolate. La Confiserie Burg Lauenstein ha sabido captar los mejores sabores del té y combinarlos con el chocolate de forma muy equilibrada. Una idea inusual con la mejor calidad de chocolate, muy bien implementada, elaborada con gusto y elegantemente envasada. Audacia que fue recompensada con el primer puesto.
Informaciones más detalladas: <https://bit.ly/2Nhl5c4>

Los "Paddies Cheesetastic", que ocupan este año el puesto 2, cautivan con sus galletas cremosas y delicadamente crujientes rellenas de fina crema de queso. Aquí el Jurado se puso rápidamente de acuerdo: son realmente fantásticos. No se deshacen en migas, no son aceitosos y resultan crujientes y ligeros. El producto es tierno y laminado, fácil de aplastar con la lengua para luego ser degustado con el relleno de queso cheddar cremoso y con cuerpo. Para el Jurado, un microsnack de actualidad, práctico para llevar, rico en proteínas y gluten, y sin aceite de palma. Además, el relleno está hecho con el ingrediente de moda, la harina de garbanzos, 100 por cien libre de emisiones de CO2 y horneadas con la última tecnología de inducción sin freír.
Informaciones más detalladas: <https://bit.ly/3rlkXky>

Los cereales crujientes que consiguieron el tercer lugar, delicadamente recubiertos con el mejor chocolate de frutas "KARA Fruchtgeschmack" convencieron al Jurado con su máxima calidad de confitería y su combinación afrutada y crujiente de diferentes componentes de ingredientes. Un corazón de crujiente cereal sin gluten late bajo una fina capa de chocolate de frutas. Quien quiera picar algo ligero en verano, pero sin dejar de ser chocolatero, no tiene por qué prescindir de las bolas de chocolate crujiente KARA ni siquiera en la época de más calor. La fruta de la pasión, la lima, el plátano o la frambuesa se combinan maravillosamente con el fino chocolate blanco que se derrite en la boca, típicamente francés. A esto hay que añadir la alta calidad y el marcado sabor a fruta, sin aromas artificiales, del producto, que además no contiene gluten, es afrutado y crujiente y está elaborado a la perfección, y su pequeño tamaño lo convierte en el tentempié ideal, ligero pero con sabor a chocolate, para tomar entre horas.
Para más detalles: <https://bit.ly/3csZLIS>

Los ganadores del New Product Showcase serán adicionalmente presentados en el marco de la película del New Product Showcase <https://bit.ly/3vWpB1d>. Por otra parte, además de las tres innovaciones más importantes, se presentarán en los canales de los medios sociales de la ISM todas las demás novedades del New Product Showcase. Una panorámica de todas las novedades de la ISM: <https://bit.ly/3qB6tBH>

Descargue las fotos de los ganadores: <https://bit.ly/2OUyAiA>

Leyendas:

Lauenstein:

1er puesto ISM New Product 2021 Confiserie Burg Lauenstein GmbH con la lata de

hojas de té Lauensteiner®, Copyrights Confiserie Burg Lauenstein GmbH.

Page
3/4

Selectum:

2º puesto ISM New Product 2021 Selectum GmbH con Paddies Cheesetastic, Copyrights Selectum GmbH.

Francois Doucet:

3er puesto ISM New Product 2021 Francois Doucet con KARA fruity, Copyrights Francois Doucet.

Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:

Koelnmesse es líder internacional en la organización de ferias para el sector de la alimentación y certámenes dedicados a la elaboración de productos alimenticios y bebidas. Ferias como la Anuga, la ISM y la Anuga FoodTec están reconocidas como ferias de referencia internacional para sus sectores. Koelnmesse no sólo organiza certámenes feriales dedicados al tema de la alimentación y la tecnología alimentaria con diferentes núcleos temáticos y contenidos en Colonia sino también en otros mercados en crecimiento en todo el mundo como, por ejemplo, en Brasil, China, Colombia, India, Italia, Japón, Tailandia y los Emiratos Árabes Unidos. Con estas actividades globales, Koelnmesse ofrece a sus clientes eventos a la medida en diferentes mercados que garantizan un negocio sostenible a nivel internacional.

Más información: <http://www.global-competence.net/food/>

Los próximos eventos:

Wine & Gourmet Japan - International Wine, Beer, Spirits, Gourmet Food and Bar Exhibition & Conference, Tokyo 21.04. - 23.04.2021

ANUFOOD China - The leading food & beverage exhibition for Southern China, Shenzhen 21.04. - 23.04.2021

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

Nota para la redacción:

En nuestra galería de imágenes en internet, en www.ism-cologne.com, en el espacio „News“ tienen a su disposición material fotográfico sobre la ISM o www.ism-cologne.com/imagetatabase

En www.ism-cologne.com/Pressinformation encontrarán informaciones para la prensa.

En caso de publicación, agradeceremos el envío de un ejemplar.

ISM en la Web Social:

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

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

Contacto para consultas:

Peggy Krause

Communications Manager

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Cologne
Germany
Tel +49 221 821-2076
Fax +49 221 821-3544
p.krause@koelnmesse.de
www.koelnmesse.com