

No. 3 / March 2021, Cologne
#ISM

ISM 2021 désigne les innovations les plus remarquables parmi celles présentées par la New Product Showcase

Les produits gagnants sont ceux de la Confiserie Burg Lauenstein (Allemagne), de Selectum (Autriche) et de François Doucet (France)

Vitrine des innovations depuis 2009, la New Product Showcase est devenue un pôle d'attraction pour tous les décideurs à ISM. Normalement, le plus grand salon mondial de la confiserie et du snacking présente aux visiteurs les nouveaux produits auxquels il consacre une exposition spéciale de grande qualité durant son déroulement. Cette année, en raison de son annulation, ISM a opté pour une édition numérique de la New Product Showcase.

« Pour ISM, la New Product Showcase est un important support de présentation des nombreuses innovations que les professionnels découvrent ainsi de manière transparente. Il était important pour nous, même en l'absence de salon physique, de soutenir la branche dans sa présentation des nouveautés, avec ISM en tant que plateforme d'affaires. Nous nous félicitons qu'avec 70 exposants de 20 pays et 110 produits en tout l'intérêt pour cette formule numérique ait été aussi prononcé. Cela montre à quel point la branche est innovante et combien elle a besoin d'ISM, sa plateforme sectorielle », a déclaré Oliver Frese, Chief Operating Officer de Koelnmesse.

Comme par le passé, la désignation des innovations phares a été effectuée par un jury indépendant, composé d'experts du commerce et de l'industrie ainsi que de scientifiques.

Le Top 3 des innovations 2021 d'ISM

1. La boîte de feuilles de thé en chocolat « Lauensteiner® Teeblätter-Dose » de l'entreprise allemande Confiserie Burg Lauenstein GmbH
2. Les crackers au riz et au fromage « Paddies Cheesetastic » de l'entreprise autrichienne Selectum GmbH
3. « Kara'fruité » de l'entreprise française François Doucet

La première marche du podium est occupée par « la Lauensteiner® Teeblätter-Dose », une boîte dont le contenu associe magistralement thé et chocolat. Le jury a estimé que de grands maîtres chocolatiers avaient été l'œuvre. Rien que cela méritait un prix, mais l'emballage et tout le contenu sont également synonymes de grande qualité. De l'avis unanime du jury - et ce n'est pas fréquent -, ce délice



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

chocolaté n'est pas réservé aux amateurs de thé. Les chocolatiers de l'entreprise Lauenstein ont réalisé l'accord parfait de neuf compositions bien connues à base de thé et de différentes sortes de chocolat. La Confiserie Burg Lauenstein a réussi à capturer les arômes les plus délicats du thé et à les associer aux saveurs du chocolat de manière très équilibrée. Une idée originale, du chocolat surfin, une réussite sur le plan gustatif, un emballage performant et raffiné. De l'audace récompensée par une première place.

Complément d'information : <https://bit.ly/2Nhl5c4>

Deuxièmes au classement de cette année, les « **Paddies Cheesetastic** » sont délicatement croustillants et fourrés d'une crème au fromage toute en finesse. Le jury s'est rapidement accordé pour dire qu'ils étaient formidables. Ils ne s'émiettent pas, ne graissent pas et sont légers et croustillants. Le produit est délicatement feuilleté et s'écrase aisément sous la langue, libérant le mélange au cheddar, agréablement crémeux en bouche, dont il est fourré. Pour le jury, c'est un petit snack dans l'air du temps, pratique à emporter, riche en protéines et en gluten - et sans huile de palme. Les paddies sont par ailleurs à base de farine de pois chiches, ingrédient très tendance, 100 % neutres en CO2, cuits au four à induction ultramoderne, non frits.

Complément d'information : <https://bit.ly/3rlkXky>

La **troisième place** revient à « **KARA'fruité** », des céréales croustillantes nappées de chocolat blanc et de poudre de fruit, qui ont convaincu le jury par leur qualité, le fruité, le croustillant et la légèreté des différents ingrédients qu'elles associent. Les céréales sans gluten, qui craquent sous la dent, sont finement enrobées de chocolat surfin et fruité. Pour grignoter léger en été sans renoncer toutefois au chocolat - en effet, les bouchées chocolatées croustillantes KARA'fruité sont une délectation même durant la saison chaude. Fruit de la passion, citron vert, banane ou framboise et chocolat blanc, délicatement fondant - une délicieuse association, typiquement française. À noter la grande qualité du produit au goût authentique de fruit, sans arômes artificiels. Sans gluten, fruité et croustillant, il témoigne d'un travail artisanal parfait. Sa petite taille en fait un en-cas léger mais chocolaté, idéal à grignoter entre les repas.

Complément d'information : <https://bit.ly/3csZLIS>

Les produits gagnants seront également présentés dans le New Product Showcase Film <https://bit.ly/3vWpB1d>. En outre, en plus de ce Top 3, toutes les autres innovations mises en avant par la New Product Showcase seront présentées sur les médias sociaux d'ISM. Vue d'ensemble de toutes les nouveautés : <https://bit.ly/3qB6tBH>

Télécharger les photos des gagnants: <https://bit.ly/3vKwGlc>

Légendes:

Lauenstein :

1ère place ISM New Product 2021 Confiserie Burg Lauenstein GmbH avec la boîte de feuilles de thé Lauensteiner®, Copyrights Confiserie Burg Lauenstein GmbH.

Selectum :

2ème place ISM New Product 2021 Selectum GmbH avec Paddies Cheesetastic,
Copyrights Selectum GmbH

Page

3/4

Francois Doucet :

3ème place ISM New Product 2021 Francois Doucet avec KARA fruit flavor, Copyrights
Francois Doucet.

Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:

Koelnmesse joue un rôle de premier plan à l'échelon international dans la tenue de salons dédiés à l'alimentation et de manifestations consacrées à la transformation de denrées alimentaires et de boissons. Anuga de même que le Salon international de la confiserie (ISM) et Anuga FoodTec se sont imposés comme des références mondiales. A Cologne mais aussi sur d'autres marchés en pleine croissance à travers le monde, comme par exemple ceux du Brésil, de Chine, de Colombie, d'Inde, d'Italie, du Japon, de Thaïlande et des Emirats arabes unis, Koelnmesse organise et assure le déroulement de salons de l'agroalimentaire et de la technologie alimentaire aux contenus différents, qui mettent l'accent sur certains aspects des choses. Le fait d'opérer dans le monde entier permet à Koelnmesse de proposer à sa clientèle, sur différents marchés, des manifestations sur mesure garantissant le déploiement d'une activité internationale qui s'inscrit dans la durée.

Plus d'informations sur: <http://www.global-competence.net/food/>

Les prochains salons:

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

Remarque à l'attention des rédactions:

Des photos de ISM sont disponibles dans notre base iconographique sur www.ism-cologne.com, rubrique « News » ou

www.ism-cologne.com/imagedatabase

Complément d'information: www.ism-cologne.com/Pressinformation

En cas de reproduction, merci de nous adresser un justificatif.

ISM sur le Web Social:

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

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

Pour plus d'informations veuillez vous adresser à:

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

Page
4/4