

No. 3 / March 2021, Cologne

#ISM

## ISM 2021 premia le migliori innovazioni della New Product Showcase

**I vincitori sono Confiserie Burg Lauenstein dalla Germania, Selectum dall'Austria e Francois Doucet dalla Francia**

Dal 2009 la New Product Showcase è il luogo deputato alle novità del settore e si è affermata come polo d'attrazione per tutti i responsabili decisionali presenti a ISM. In genere la fiera più grande al mondo per prodotti dolciari e snack presenta ai visitatori le novità di prodotto nell'ambito di una prestigiosa mostra speciale allestita in fiera. Quest'anno a causa dell'annullamento della rassegna ISM ha optato per un'edizione digitale della New Product Showcase.

"Per ISM la New Product Showcase rappresenta un mezzo importante per svelare al pubblico specializzato le molteplici innovazioni. Per noi era importante, anche in assenza della fiera fisica, sostenere il settore nella presentazione delle novità sfruttando la piattaforma di business di ISM. Siamo molto soddisfatti dell'affluenza, molto elevata anche in modalità digitale con 70 espositori da 20 nazioni e un totale di 110 prodotti, a dimostrazione della capacità innovativa del settore e dell'importanza di ISM nel suo ruolo di piattaforma specifica per prodotti dolciari e snack", dichiara Oliver Frese, Chief Operating Officer di Koelnmesse.

Come già avvenuto negli anni scorsi la selezione delle migliori innovazioni è stata affidata a una giuria tecnica indipendente composta da scienziati ed esperti dell'industria e del commercio.

**Le migliori 3 innovazioni del 2021 di ISM sono:**

1. Confiserie Burg Lauenstein GmbH con la lattina di tè in foglie Lauensteiner® dalla Germania
2. Selectum GmbH con i Paddies Cheesetastic dall'Austria
3. Francois Doucet con KARA al gusto di frutta dalla Francia

Al primo posto si impone la "Lauensteiner® Teeblätter-Dose", che combina ad arte tè e cioccolato. Secondo la giuria è veramente l'opera di maestri cioccolatieri. Solo questo sarebbe valso il premio, ma a ciò si aggiungono anche un packaging e un contenuto complessivo di altissima qualità. All'unanimità, cosa che accade di rado, la giuria ritiene che il prodotto vincente sia una leccornia a base di cioccolato destinata non solo agli estimatori del tè. I chocolatiers di Lauenstein hanno deciso di fare incontrare nove note combinazioni di tè con differenti varietà di cioccolato. La Confiserie Burg Lauenstein è riuscita a catturare gli aromi più raffinati del tè e ad



ISM  
30.01. - 02.02.2022  
[www.ism-cologne.com](http://www.ism-cologne.com)

Your contact:  
Peggy Krause  
Tel.  
+49 221 821-2076  
Fax  
+49 221 821-3544  
e-mail  
[p.krause@koelnmesse.de](mailto: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](http://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

abbinarli al cioccolato in estrema armonia. Un'idea insolita realizzata in qualità top del cioccolato, dal gusto ottimo e con una confezione lussuosa ed elegante. Questo coraggio è stato premiato con il primo posto.

Page

2/4

Maggiori dettagli disponibili su: <https://bit.ly/2Nhl5c4>

I "**Paddies Cheesetastic**", piazzatisi al **secondo posto**, conquistano per il ripieno cremoso al formaggio racchiuso in un involucro croccante. In questo caso la giuria si è trovata subito concorde sul fatto che siano veramente cheesetastic. Non fanno briciole, non ungono e sono leggeri e croccanti. Il prodotto è delicato e sfogliato, si sbriciola delicatamente in bocca per poi rilasciare un ripieno al formaggio Cheddar dal gusto pieno e cremoso. Per la giuria un micro snack al passo coi tempi, pratico da portare con sé, ricco di proteine, senza glutine e olio di palma. Inoltre i Paddies contengono anche la farina di ceci, trend del momento, sono un prodotto al 100% ad emissioni zero, preparato senza frittura grazie all'ultimissima tecnica a induzione. Maggiori dettagli disponibili su: <https://bit.ly/3rlkXky>

Al **terzo posto** la giuria ha premiato i cereali croccanti e delicatamente confettati "**KARA Fruchtgeschmack**", caratterizzati da un elevato livello qualitativo e dalla combinazione fruttata e fragrante di diversi componenti. Sotto un involucro impalpabile di finissimo cioccolato alla frutta batte un cuore di crisp ai cereali croccante e senza glutine. Anche nella stagione calda chi desidera uno snack estivo, leggero, ma comunque al cioccolato non riuscirà a resistere alle palline croccanti al cioccolato KARA. Frutto della passione, lime, banana o lamponi si armonizzano alla perfezione con il fine cioccolato bianco, sprigionando una fruttata scioglievolezza tipicamente francese. A ciò si aggiungono alta qualità, un gusto decisamente fruttato senza uso di aromi artificiali per un prodotto che è inoltre senza glutine, risultato di una perfetta artigianalità a unire gusto fruttato e croccantezza e, grazie alle dimensioni ridotte, rappresenta lo snack ideale leggero, ma comunque al cioccolato, per qualsiasi spuntino.

Per i dettagli consultare il sito: <https://bit.ly/3csZLIS>

I vincitori della New Product Showcase saranno presentati anche nell'ambito del New Product Showcase Film <https://bit.ly/3vWpB1d>. Inoltre le 3 migliori innovazioni e tutte le altre novità della New Product Showcase saranno promosse sui canali social di ISM. Un quadro completo di tutte le novità di ISM è disponibile su: <https://bit.ly/3satZHB>

**Scarica le foto dei vincitori:** <https://bit.ly/2OUyAiA>

Didascalie

Lauenstein:

1° posto ISM New Product 2021 Confiserie Burg Lauenstein GmbH con Lauensteiner® tea leaf tin, Copyrights Confiserie Burg Lauenstein GmbH.

Selectum:

2° posto ISM New Product 2021 Selectum GmbH con Paddies Cheesetastic, Copyrights Selectum GmbH.

Francois Doucet:

3° posto ISM New Product 2021 Francois Doucet con KARA fruity, Copyrights Francois Doucet.

Page  
3/4

**Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:**

Koelnmesse è leader internazionale nell'organizzazione di fiere del food e manifestazioni sulla lavorazione di bevande e prodotti alimentari. Fiere come Anuga, ISM e Anuga FoodTec sono leader mondiali consolidati. Koelnmesse organizza fiere del food e della relativa tecnologia non solo a Colonia, ma anche in molti altri mercati emergenti di tutto il mondo, come per esempio in Brasile, Cina, Colombia, Giappone, India, Italia, Tailandia e negli Emirati Arabi Uniti, dedicate a varie tematiche e contenuti. Con queste attività a livello globale Koelnmesse offre ai propri clienti eventi su misura in diversi mercati, a garanzia di un business sostenibile e di carattere internazionale.

Ulteriori informazioni: <http://www.global-competence.net/food/>

**I prossimi eventi:**

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 per la redazione:**

Il materiale fotografico di ISM è disponibile nella nostra banca dati immagini sul sito [www.ism-cologne.com](http://www.ism-cologne.com) alla sezione "News" o [www.ism-cologne.com/imagedatabase](http://www.ism-cologne.com/imagedatabase)

Ulteriori ragguagli per la stampa sono reperibili al link [www.ism-cologne.com/Pressinformation](http://www.ism-cologne.com/Pressinformation)

In caso di pubblicazione si prega di inviare copia giustificativa.

**ISM sul Social Web:**

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

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

**Per eventuali domande rivolgersi a:**

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](mailto:p.krause@koelnmesse.de)

