

No. 10 / April 2023, Cologne
#ISM

ISM New Product Showcase : les innovations phares 2023

C'est à tri d'Aix GmbH, CAL Marketing Pty. Ltd. et WORLD´S COCONUT TRADING SL que l'on doit les produits les plus innovants d'ISM 2023.

Dans le secteur de la confiserie et du snacking, c'est de l'innovation que dépendent les produits uniques et incomparables qui séduisent les consommateurs et se démarquent de la concurrence. Les innovations des fabricants susmentionnés ont été mises à l'honneur à ISM Cologne, salon de référence mondiale de la confiserie et du snacking. Les entreprises récompensées ont expérimenté de manière créative avec de nouveaux ingrédients, textures et arômes, offrant ainsi à leurs clients de nouvelles expériences gustatives. En utilisant de surcroît des procédés de fabrication innovants et des emballages respectueux de l'environnement, elles font en sorte que leurs produits soient non seulement alléchants, mais aussi plus sains et plus durables. ?

Comme l'année précédente, la sélection des innovations phares a été effectuée par un jury indépendant, composé d'experts du commerce et de l'industrie ainsi que de scientifiques. L'annonce des lauréats et la remise des prix ont eu lieu dimanche 23 avril 2023, dans le cadre du grand dîner d'ISM, à Cologne.

Le palmarès d'ISM 2023

1. L'entreprise allemande tri d'Aix GmbH avec « Süße Naschwatte », une sorte de barbe à papa, marque Sweet Stories
2. L'entreprise australienne CAL Marketing Pty. Ltd. avec « Brown Sugar Boba Milk Tea Mochi »
3. L'entreprise espagnole WORLD´S COCONUT TRADING SL avec « Purple Sweet Potato », des chips saveur barbecue?

La première marche du podium est occupée par l'entreprise allemande tri d'Aix GmbH avec « Süße Naschwatte », friandise à la texture cotonneuse sans sucre ajouté, de la marque Sweet Stories. De la barbe à papa sans sucre ni exhausteur de goût, est-ce que c'est bon ? Pas jusqu'à présent. Le jury était bien de cet avis. Mais les experts ont été convaincus du contraire par ce produit innovant de la région d'Aix-la-Chapelle. « Comme à la fête foraine », a conclu le jury. Goût convaincant - sans ajout de colorants ou de gluten et surtout avec environ 90 % de sucre en moins. Cette sorte de barbe à papa a été élue nouveau produit le plus innovant à ISM 2023.

Deuxièmes au classement, les « Brown Sugar Boba Milk Tea Mochi » se distinguent notamment par le fait d'être tout à la fois moelleux et consistants. Le produit de l'entreprise australienne CAL Marketing Pty. Ltd. est une expérience gustative tout



ISM
23.04. - 25.04.2023
www.ism-cologne.com

Your contact:
Peggy Krause
Tel.
+49 221 821-2076
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

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

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

en fraîcheur d'un genre particulier, qui a conquis le jury. Le mochi japonais devient peu à peu un produit tendance à l'échelle mondiale. C'est une spécialité - au goût sucré ou relevé - à base de riz et d'un mélange inventif d'ingrédients.

Page
2/3

La troisième place revient cette année à « Purple Sweet Potato », produit végétal au goût fumé. De l'avis du jury, ces chips, saveur barbecue, de l'entreprise espagnole WORLD'S COCONUT TRADING SL, ont un aspect exotique qui attire le regard, leurs couleurs les distinguant des traditionnelles chips de pommes de terre et autres grignoteries.

À propos de la New Product Showcase

Espace central de présentation des innovations depuis 2009, la New Product Showcase est devenue un pôle d'attraction pour tous les décideurs à ISM. Cette exposition spéciale de grande qualité, dans la partie médiane du boulevard, permet aux visiteurs d'obtenir des informations ciblées sur les innovations en matière de confiserie et de snacking. Avec 65 vitrines de 56 exposants de 17 pays, celles-ci contenant plus de 97 produits, la New Product Showcase donne une fois de plus un aperçu des nouvelles grignoteries, celles apparues sur le marché depuis février 2022.

Koelnmesse - salons dédiés à l'industrie agroalimentaire: Koelnmesse joue un rôle de premier plan au niveau international dans la tenue de salons de l'alimentation. Des salons comme Anuga et ISM se sont imposés à Cologne et servent de références mondiales. Avec le lancement d'Anuga HORIZON, c'est un nouveau format événementiel dédié aux innovations du secteur alimentaire qui s'invite à Cologne. Par ailleurs, Koelnmesse présente sur d'importants marchés à travers le monde, par exemple sur ceux du Brésil, de Chine, de Colombie, des Émirats arabes unis, d'Inde, du Japon et de Thaïlande, de nombreux salons agroalimentaires avec différents contenus et temps forts spécifiques. Le fait d'opérer dans le monde entier permet à Koelnmesse de proposer à sa clientèle, sur différents marchés, des événements sur mesure et des salons phares au niveau régional garantissant une activité internationale durable. Avec Anuga FoodTec et ProSweets Cologne, salons phares à l'échelle mondiale, et un réseau international avec d'autres manifestations, Koelnmesse est également bien positionnée dans le domaine de la technologie alimentaire.

Plus d'informations: <https://www.ism-cologne.com/fair/industry-trade-fairs/>

Les prochains salons:

Sigep China - Southern China's International Expo dedicated to the production of Gelato, Bakery & Coffee, Shenzhen 10.05. - 12.05.2023

ANUFOOD China - The leading food & beverage exhibition for Southern China, Shenzhen 10.05. - 12.05.2023

THAIFEX - Anuga Asia - Re-imagine the future of the F&B industry, Bangkok 23.05. - 27.05.2023

Remarque à l'attention des rédactions:

Des photos de ISM sont disponibles dans notre base iconographique sur www.ism-cologne.com/imagedatabase

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

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

Page

3/3

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:

Frank Habekost

Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel +49 221 821-2063

f.habekost@koelnmesse.de

www.koelnmesse.com

Vous recevez cette information en tant que destinataire des communiqués de presse de Koelnmesse. Si vous ne souhaitez pas recevoir notre service, veuillez répondre à cet e-mail avec l'objet "unsubscribe" (se désabonner).