

Der Duft und Geschmack Arabiens

 Nina Bakery Europe bringt den Gastronomen seine neuen „Breadsticks“ mit auf die Anuga. Neben „Weizen“ und „Vollkorn“ gibt es sie auch in der Variante „Za’atar“.



Die orientalisch angehauchten „Za’atar Breadsticks“ passen geschmacklich zu einem Hummus-Dip.



Marlies Wolters:
„Unglaublich aromatisches Brot“.

Das Beste aus zwei kulinarischen Welten möchte Nina Bakery Europe mit seinen neuen „Breadsticks“ vereinen. Wer nicht auf klassische Backwaren bei einem Buffet verzichten möchte, kann sie als Snack und Fingerfood einsetzen und sie mit zahlreichen Dips und Soßen kombinieren, mit Olivenöl und Salz verfeinern oder sie pur verzehren. Gleichzeitig dienen sie aber auch als Beilage beispielsweise zu Salaten oder zu Suppen.



Die neuen „Breadsticks“ können vielfältig eingesetzt werden: Als Fingerfood und Snack zum Dippen, als Alternative zum klassischen Brot oder auch als Beilage zu Suppen und Salaten.

„Die Anuga ist für uns die Plattform, um unseren Kunden und Interessenten in ganz Europa unsere Innovationen zu präsentieren“, erklärt Marlies Wolters, die den Vertrieb von Nina Bakery Europe verantwortet. Wie alle Nina Bakery Produkte sind auch die neuen

„Breadsticks“, die in diesem Jahr vorgestellt werden, wieder ready to eat.

Die langen, schmalen Brotstäbchen werden in drei verschiedenen Varianten angeboten. Nina Bakery offeriert sie in den naturbelassenen Sorten „Weizen“

und „Vollkorn“ und bietet außerdem „Za’atar“ an. Za’atar ist eine Gewürzmischung aus dem mittleren Osten. Die Gewürze werden meist mit Olivenöl vermischt und werden gewöhnlich vor dem Backen auf ein Fladenbrot gestrichen. Nina Bakery kombiniert diese beson-

dere Würzung nun mit seinen „Breadsticks“. Für die Zubereitung verwendet Nina Bakery Europe nach eigenen Angaben keine Konservierungs- und Zusatzstoffe. Eine weitere Zubereitung sei zwar nicht nötig, aber möglich, da so der Geschmack und die Düfte noch besser zur Geltung kommen: „Nach dem Erwärmen im Ofen oder im Toaster ist es eine wahre Sensation und ein un-

glaublich aromatisches Brot“, schwärmt Marlies Wolters.

Sie ist überzeugt, dass die Gastronomie auch von diesem neuen Nina-Produkt begeistern sein werde. „In diesem Jahr haben wir ein starkes Wachstum gehabt, nicht nur in Deutschland, sondern in ganz Europa“, freut sich Wolters. Dies sei auch auf viele boomende Außer-

hausmarktkonzepte wie die Food-Trucks zurückzuführen. Aber auch viele Köche in der Gastronomie wüssten die convenienten Angebote wie Sandwiches, Pitas und Fladenbrote und die Qualität zu schätzen. „Wir machen auch die Erfahrung, dass die Gastronomie auf der Suche nach Produkten ist, die wirklich den Unterschied ausmachen“, so Marlies Wolters. mb

Süßes & Herzhaftes zum Aufbacken

 Green Isle ergänzt sein Sortiment zur Anuga um Crumble und Pies für den LEH.

Neben seinen süßen und herzhaften Pizza-Varianten (s. tk-report minus 18 9-2015) präsentiert Green Isle Foods auf der Anuga auch Kuchen für unterschiedliche Vorlieben. Nach 35 bis 45 Minuten im Backofen sind die Spezialitäten bereit zum Verzehr.



„Pulled Pork“ ist eine von fünf Geschmacksrichtungen des neuen „Bakehouse“-Sortiments.

„Bakehouse“ heißt ein Sortiment neu entwickelter Teigprodukte für die Ofenzubereitung zuhause. Mit ihm will der irische Pizza und Convenience-Spezialist Green Isle Foods aus Naas im County Kildare nun europäischen Verbrauchern typisch irische Back-Spezialitäten näher bringen. Das „Bakehouse“-Angebot umfasst sowohl süße als auch herzhaftes Spezialitäten. Auf der süßen Seite stehen Apple Crumble und Rhubarb Crumble, an Herzhaftem gibt es Pulled Pork Pie, Pork Wellington und Quiche. Alle fünf Produkte stehen in Faltschachteln für den Einzelhandel

zur Verfügung und können sowohl unter der Marke „Green Isle Bakehouse“ als auch unter Handelsmarken bezogen werden. „Der Teig wird erst vom Verbraucher im Ofen zu Hause gebacken, und deswegen schmecken die Produkte

wie hausgemacht“, erläutert Ryan Prior, der den deutschen Markt vom Büro in Düsseldorf aus entwickelt. Er will die neuen Produkte auf der Anuga für die Besucher des Green Isle Standes zur Verkostung bereithalten. jr

Bringt Emotion auf den Tisch!

- Unterstreicht als emotionaler Botschafter die **Individualität in der Verpflegung Ihrer Gäste** und bietet **Differenzierung** zu Ihren Wettbewerbern.
- Tiefgekühlt für **flexiblen Einsatz und Verfügbarkeit nach Bedarf**.
- Fertig gebacken - nur auftauen und schon servierfertig.** Auf Wunsch fertig geschnitten.
- In vielen Sorten erhältlich!** Ob klassische Brotspezialitäten oder süße Brot- und Stutenspezialitäten - zu jeder Tageszeit und für jeden Anlass das Passende.
- Auf Anfrage fertigen wir Ihre ganz persönliche Brotherz-Variante - **alle Teige und Zutaten sind denkbar.**
- Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage **individuelle Verpackungslösungen** an. Ob einzeln verpackte Brotherz-Scheiben oder in Geschenkverpackung als Firmen- und Kundenpräsentation.

Das Highlight für jeden Gastgeber!

Jetzt Kennenlern-Box anfordern!
Senden Sie uns Ihre Kontaktdaten an:
brotherz@brinker.de
Erleben Sie unsere Liebesgrüße aus der Backstube live!

Brinker
Premium-Qualität

Bäckerei Brinker GmbH • Friedrich der Große 8 • 44628 Herne