



SG

Magazin

INDUSTRIE • HANDEL • MARKETING • VERTRIEB

SCHWERPUNKT

Marzipan und Nougat
spannend inszeniert

Reber 4.0: mobile
Auftragserfassung

INDUSTRIE

Lambertz sieht
Wachstumspotenzial
im Auslandsgeschäft

POINT OF SALE

FachPack unterstreicht
ihre Bedeutung für die
Verpackungsbranche

INTERNATIONAL

Marker Distribution:
a reliable import
partner in Hungary

RIEGELEIN
CONFISERIE

WIR SIND SAISON!

ART-LINE COLLECTION



GOLDEN STYLE



FAIR HANDELN. FAIR SPRECHEN. FAIR ANTWORTEN.

Bereits für Weihnachten 2016 und Ostern 2017 haben wir den Kakaobedarf für die Marke Riegelein vollständig auf das Fairtrade-Kakao-Programm umgestellt. Das Fairtrade-Kakao-Programm ermöglicht es Kleinbauern, mehr Kakao unter Fairtrade-Bedingungen zu verkaufen. Kakao mit Mengenausgleich. Mehr auf www.info.fairtrade.net/program.

Fair handeln ist bei uns Programm. Das sehen auch die Verbraucher so – und haben uns mit dem Publikumspreis des Fairtrade Awards ausgezeichnet.



Hans Riegelein & Sohn GmbH & Co. KG · E-Mail: verkauf@riegelein.de · Fon + 49 (0) 9103 505-351 · www.riegelein.de



Marzipan-Spezialitäten neu entdecken

Gerade zur Weihnachtszeit entwickelt sich feinstes Edel-Marzipan zum Bestseller im Sortiment. Die Confiseure von Schwermer mit Sitz in Bad Wörishofen widmen in dieser Saison dem hochwertigen Produkt eine Reihe von Neuheiten. Dank der Tradition von mehr als 120 Jahren Marzipan-Erfahrung wird der Spezialist aus dem Kneipp-Kurort seiner Kompetenz rund um die Mandel-Spezialität gerecht. Feine Marzipan-creationen wie Kirschli und Paranus, jeweils auf Edelmarzipan, von feiner

Schokolade umhüllt, sind für die Fans seit jeher ein Geschmackserlebnis. Die beliebten Kreationen sind nunmehr nicht nur an der Verkaufstheke einzeln, sondern auch in attraktiven Geschenkpäckchen erhältlich.

Ein weiteres Highlight unter den Produktneuheiten sind die Marzipan-Genuss-Variationen. Einzeln verpackt in stilvoller Ausführung, präsentieren sie sich den Liebhabern von Marzipan und feiner Confiserie-Schokolade als gelungene Kombination. Der Kunde hat die Wahl zwischen monosortierten

Packungen in Vollmilch oder Zartbitter. Für die Kunden beider Geschmackskombinationen bietet Schwermer eine große Mischpackung an.

Besondere Genussmomente versprechen auch die Edelmarzipan-Variationen in der Klarsichtpackung. Sie runden das Marzipan-Sortiment von Schwermer ab. Dabei wird Edelmarzipan passend zu den Geschmacksrichtungen Ananas, Pistazie, Rum und Orange mit hochwertiger Zartbitterschokolade umhüllt.

www.schwermer.de

36

Trentasette – weiche Torrone mit langer Tradition

Bereits im 17. Jahrhundert sind in der kleinen Gemeinde Ospedaletto d'Alpinolo, nahe des Montevergine südöstlich von Neapel, weiche Torrone produziert worden. Dieser Tradition ist man bis heute treu geblieben, die ganze Region wurde damit berühmt. Das Unternehmen Dolcidea, das von der Familie De Cristofaro geführt wird und 15 Mitarbeiter zählt, ist ein Teil dieser Geschichte.

Die Familie stellt schon seit Generationen weiche Torrone her. Im Jahr 1972 wurde die heutige Manufaktur eröffnet. Traditionelle Rezepte und Methoden blieben erhalten, die Fertigung wurde indes um moderne Maschinen ergänzt. Der Betrieb arbeitet konsequent zu 100 Prozent mit natürlichen und GVO-freien Zutaten. Keine Backbetriebsmittel, keine Kon-



servierungsstoffe, ein hoher Mandelanteil und eine besonders weiche Torrone – dafür steht die hauseigene Marke „Trentasette“, benannt nach dem Geburtsjahr des Gründers der Manufaktur, Senior De Cristofaro. In Deutschland wird das Torrone unter

Trentasette von Market Grounds. Das Hamburger Unternehmen entwickelt und vermarktet hochwertige innovative Feinkostprodukte für den Bereich HoReCa und das gesamte Fachhandelssegment.

www.market-grounds.com