

Henglein mit tollem Plus

Convenience bleibt in. Geschmackvoll, schnell und sicher zuzubereiten, vielfältig kombinierbar und nach Möglichkeit frei von Allergenen: Henglein liegt mit seiner Produktphilosophie damit zu 100 Prozent auf der Welle des Verbrauchers. Vor allem im Bereich der gekühlten Teigwaren und Backteige ist auch heuer erneut ein stringentes Wachstum zu erwarten. Auf dem österreichischen Markt agiert das bayerische Unternehmen weiterhin sehr erfolgreich. Eckhard Voth, Henglein-GF: „Wir verzeichnen ein zwölf prozentiges Umsatzwachstum in Österreich. Wir sehen noch Potentiale im LEH- und im GV-Bereich durch einen gezielten Ausbau der Leistungsbreite.“

Neuheiten. Die im Herbst 2013 auf den nationalen Markt gebrachten Kartoffel-Gnocchi laufen äußerst zufriedenstellend an. „In Österreich befinden wir uns aber erst noch in der Bemusterungsphase. Seit kurzem haben wir in unserem Produktportfolio auch frischen Strudelteig 300 Gramm im Gepäck“, so der langjährige Henglein-Manager. Die hauchdünn ausgezogenen Teigblätter sind die ideale Zubereitungshilfe für traditionelle Strudelgerichte und sprechen aufgrund der internationalen und interkulturellen Ausrichtung als Filo- oder Yufkateig eine breite Zielgruppe an.

Insgesamt kam das Unternehmen Henglein mit circa 800 Mitarbeitern



Eckhard Voth, Henglein-GF

2013 auf rund 140 Millionen Euro Umsatz. Das Wachstum lag gegenüber dem Vorjahr im zweistelligen Prozent-Bereich. Die beiden Standorte in Wassermungenau/Bayern und Klosterhäseler/Sachsen-Anhalt sind produktionstechnisch auf dem neuesten Stand.

Meisterfrost: Convenience mit Pfiff

Seit dem Jahr 1984 wird in den USA am 6. März der Tag der Tiefkühlkost (National Frozen Food Day) als kulinarischer Feiertag gefeiert. Das steirische Unternehmen Meisterfrost wurde im selben Jahr von der Familie Böhm ins Leben gerufen und setzte auf praxiserprobte Qualitätsprodukte für Gastronomie und Lebensmitteleinzelhandel. Tiefkühlkost gewinnt Jahr für Jahr mehr an Bedeutung und die Nachfrage lässt weitere neue Produkte höchster Convenience-Stufe entwickeln.

Voll-Convenience-Neuheit. Eine sensationelle Voll-Convenience-Neuheit hält Meisterfrost für Profiküchen und Backshops bereit. Ein echtes Geschmackserlebnis mit fruchtigen Erdbeerstücken ist der neue Erdbeer-Top-



Meisterfrost überzeugt mit tollen Convenience-Ideen.

fenstrudel. Diese Dessertkreation ist von zartem, knusprigem, gezogenem Strudelteig überzogen. Die Füllung ist leicht und cremig. Eine Eigenschaft lässt nicht nur Gast sondern auch Köche überzeugen: Es handelt sich um ein Voll-Convenience Produkt. Der neue Erdbeer-Topfenstrudel im gezogenen Teig ist fertig gebacken und in 150 Gramm Stücke portioniert. Es empfiehlt sich mit Staubzucker bestreut, mit fri-

schen Früchten oder mit Vanillesoße zu servieren.

Für die vegetarische Küche präsentiert der Tiefkühlspezialist als Frühlings-Highlight den neuen Spargel-Kartoffelstrudel in gezogenem Strudelteig mit Käse und Lauch verfeinert. Der herzhafteste Strudel ist genauso fix fertig gebacken und in 150 Gramm Stücke geschnitten wie der Topfen-Erdbeerstrudel. Mit seinen feinen Zutaten ist der Neuling nicht nur für den Gaumen ein Genuss. Ob auf dem Buffetisch oder einem Vorspeiseteller, seine hübsche Optik überzeugt garantiert jeden Genießer.

Meisterfrost legt großen Wert darauf, dass die Produkte in der Gastronomie-Praxis bestens bestehen und den hohen Convenience-Ansprüchen entsprechen.

Top aufgelegt!

Mit frischen Backteigen
VON HENGLEIN.



www.henglein.de

Jetzt ordern!

Schmeckt wie selbstgemacht
HENGLEIN[®]

Hans Henglein & Sohn GmbH, D-91183 Abenberg, Telefon +49 9873 180

