

Glutenfreie ofenfrische Backwaren bei Kaufland

Kaufland erweitert in 13 Filialen sein Backshop-Sortiment um glutenfreie Backwaren. Die Produkte sind gluten-, weizen- und laktosefrei, vegan und enthalten kein Palmöl. Die KundInnen können zwischen Sonntagsbrötchen, Brezeln, Mehrkornbrötchen sowie einem Land- und einem Körnerbrot wählen.

Die Produkte werden in der 100 % glutenfreien Bäckerei der Firma Weizenfrei in Österreich gebacken, tiefgefroren und in einer speziellen Backfolie verpackt, um Kontakt zu konventionellen Backwaren auszuschließen. In den Kaufland-Backshops werden sie mehrmals täglich ofenfrisch fertig gebacken. Je nachdem wie gut die Produkte bei den KonsumentInnen ankommen, wird das Sortiment weiter ausgedehnt.

Die vorerst 13 Filialen, die glutenfreie Backwaren anbieten, liegen in:

- Baden-Württemberg: Backnang (Industriestraße), Emmendingen, Karlsruhe, Kehl, Lörrach, Neckarsulm, Offenburg 2x, Pforzheim (Am Mühlkanal), Steinheim/Murr
- Rheinland-Pfalz: Oppenheim
- Hessen: Pfungstadt, Weiterstadt



Quelle:
Kaufland, Pressemeldung vom 14. April 2021

Süßwaren und Snacks:

Produktneuheiten 2021

ISM 2021, Fachmesse für Süßwaren und Snacks, bietet ihren Ausstellern online die Möglichkeit, ihre Produktneuheiten auf einer *New Product Database* vorzustellen. Im Jahr 2021 nahmen daran 67 Aussteller aus 20 Ländern mit 107 Produkten teil. Die diesjährigen Produktneuheiten zeigen v. a. zwei Trends: gesundes Snacks und Genuss. Hinzu kommen weitere Faktoren wie Textur, Farbe und Geschmack.

Neben fruchtig frischen Geschmackserlebnissen aus natürlichen Farben und Aromen sowie getrockneten Früchten, sind knusprige Snacks wie Zerealien-Bällchen mit oder ohne Schokolade, gesunde Kekse oder fettfreie Chips im Trend. Auch rohe Zutaten wie getrocknete Beeren, Nüsse oder Samen spielen bei Snacks eine wichtige Rolle.

Auffallend ist die größere Vielfalt an Süßwaren und Snacks, die keine tierischen Zutaten enthalten. *Plant-based* setzt sich also auch in der Süßwaren- und Snackbranche als Trend durch. Darüber hinaus spielt die Transparenz im Hinblick auf Zutaten oder Produktherkunft eine immer wichtigere Rolle.

Ein weiterer Schwerpunkt bei den Produkten liegt auf dem Thema Nachhaltigkeit. Schon in den vergangenen Jahren gab es eine wachsende Anzahl an Anbietern, die unter dem Trendthema „fair gehandelte Produkte“ registriert wurden. Im Fokus sind



© Katsiaryna Voitsik/Stock/Getty Images Plus

nachhaltige Rohstoffe und nachhaltige Verpackungen aus weniger Plastik. Nachhaltigkeit geht dabei nicht selten mit Bio, vegan und vegetarisch einher.

Langfristig im Trend sind zudem Proteine, bspw. vegane Proteinriegel, Proteinschokoladen oder Protein Peanut Butter Pralinen.

Alle neuen Produkte im Überblick:
→ <https://newproducts.ism-cologne.de/>

Quelle:
Koelnmesse GmbH, Pressemeldung vom 16.02.2021



Vegane Mayo von Heinz

Drei rein pflanzliche Mayo-Geschmacksorten bietet HEINZ seit April an. Veganer Mayo-Geschmack ohne Ei- und ohne künstliche Farbstoffe und Aromen.

Die drei Sorten umfassen Mayo Vegan Classic, bspw. für Burger, Kartoffelsalat oder zu Pommes, Mayo Vegan Aioli, bspw. zu Baguette, Falafel oder als Antipasti/Dip, sowie die pikante Mayo Vegan Chili. Alle Sorten werden in 220 mL Gebinden angeboten.

→ www.hjheinz.de

Quelle:
Heinz, Pressemeldung vom 03.03.2021