



◀ **Neuer Name, neues Design:** Um die verschiedenen Rezepturen und Reifeprozesse seiner beiden Gorgonzolasorten zu verdeutlichen, hat Galbani, eine Marke von **Lactalis** Deutschland, diese umbenannt. So spiegelt die Bezeichnung Galbani Gorgonzola Intenso, bislang bekannt als Galbani Gorgonzola Erborinato, den kräftig-vollmundigen Geschmack dieser Blauschimmelvariante wieder. Der cremig-milde Charakter des bisherigen Galbani Gorgonzola Eccellenza wird mit dem neuen Namen Galbani Gorgonzola Cremoso zum Ausdruck gebracht. Das neue Design wird seit November ausgeliefert. [www.galbani-service.de](http://www.galbani-service.de)



▶ **Schwedische Zutat:** Die schwedische Herkunft von **Albaöl** wird durch das neue Etikett verdeutlicht. Der 10-l- und 5-l-Kanister sowie die 2-l-Flasche sind in den schwedischen Farben Blau und Gelb gestaltet. Sie symbolisieren unter anderem den Himmel über Skåne, wo Albaöl hergestellt wird, und die blühenden Raps-

felder, die den Rohstoff für das ernährungsphysiologisch wertvolle Öl liefern. Albaöl stellt dank seines Geschmacks eine cholesterinfreie Alternative zu Butter dar. Zudem ist es für Menschen mit Nahrungsmittelallergien geeignet, wie das Qualitätssiegel der Europäischen Stiftung für Allergieforschung verdeutlicht. [www.albaeol.de](http://www.albaeol.de)

**Halal- und Koscher-Zertifikate:** Nach der Halal-Zertifizierung ist das Sortiment von **Bel Foodservice Deutschland** nun nachweislich auch für Muslime geeignet. Zusätzlich bekam der Frischkäse Boursin das Koscher-Qualitätssiegel ausgestellt, da er entsprechend der jüdischen Richtlinien hergestellt wird. Bel liefert somit für Hotellerie, Gastronomie, Krankenhäuser und andere Großverbraucher einen Garant, um die muslimischen und jüdischen Kunden optimal bedienen zu können. [www.bel-deutschland.de](http://www.bel-deutschland.de)



◀ **Praktische Portionspackungen:** **Nordmilch** erweitert die Milram Produktreihe für Großverbraucher. Die Speise-, Mager- und Kräuterquarks gibt es nun in praktischen 40-g-Portionspackungen. Geliefert im offenen Tray mit 24 Einheiten eignen sie sich für die Gastronomie, Zwischen- oder die Krankenhaus-Verpflegung. Der Milram Milch Drink Cacao erhält Unterstützung von den neuen Sorten Vanille, Erdbeer und Cappuccino. Die Drinks haben einen Fettgehalt von 0,1 %. Auf Grund der längeren Haltbarkeit ist eine Kühlung der 20 x 0,5-l-Einheiten nicht notwendig. [www.nordmilch.de](http://www.nordmilch.de)



▶ **Produktion nach Maß:** Miniburger, Bruschetta, Nacho-Bites, Flammkuchen, Wraps oder Rösti hat **Galileo Food** im Angebot. Die Produkte im Miniformat eignen sich für Senioreneinrichtungen, Krankenhäuser oder das Eventcatering, da hier für Patienten und Kunden oft kleinere Portionen gefragt sind. An der Qualität wird dabei nicht gespart: Alle Produkte sind frei von genmanipulierten Rohstoffen, und die Brötchen stammen von der Bäckerei Pane Trevisis aus dem gleichen Ort. Bei entsprechendem Bedarf werden auch vom Kunden gewünschte Eigenrezepte produziert. [www.galileo-food.com](http://www.galileo-food.com)

▼ Es regnet Taler: Bei dem Kauf eines Sahne- oder Dessertprodukts der Marke Debic von **Friesland-Campina Professional** erhält der Kunde einen Taler im Wert von 50 ct. Je zehn Taler kann er am gegen 5 € einlösen. Außerdem werden Sachpreise wie fünf iPods, drei digitale Bratenthermometer und zehn Kühltaschen verlost. Die Cash-Back-Aktion von Debic läuft bis 31. Dezember. Teilnehmen können Beschäftigte, die Debic verwenden. [www.debic-promotion.de](http://www.debic-promotion.de)



▶ **Deftiges und Süßes:** Die neuen Produkte von **Frisch & Frost** vereinen Deftiges und Süßes. Die Bauernland Speckknödel, die nach Tiroler Art mit Handl Tyrol Speck zubereitet werden, finden als Hauptspeise und als Suppeneinlage Verwendung. Flaumiger Topfenteig und saftige Mohnfülle zeichnen die Toni Kaiser Mohnknödel aus, die entweder als Hauptgericht oder als Dessert zum Einsatz kommen. Das Toni Kaiser Maronipüree aus naturbelassenen, gekochten und passierten Maroni eignet sich z. B. als Grundlage für Cremes oder zum Verfeinern von Wildsauces. [www.frisch-frost.at](http://www.frisch-frost.at)

▶ **Warme Winterkuchen:** Die warmen Dessertkuchen von **Vandemoortele Food-Service** sind durch ihren hohen Conveniencegrad als Ergänzung für das A-la-carte- und Nachmittagsgeschäft prädestiniert. Nach einigen Sekunden in der Mikrowelle verwandeln sich die Glasuren der tiefgekühlten Kuchen in eine schmelzende Dessertsauce. Es gibt sie derzeit in den Sorten Caramel-Apfel, Schoko-Orange, Schoko-Fudge, Schoko-Kuppel und Zitronen-Kuppelkuchen. [www.vandemoortele-foodservice.de](http://www.vandemoortele-foodservice.de)

