



Auffallend durch sein edles Design war der Stand von Di Gennaro, wo italienische Premium-Spezialitäten im Mittelpunkt standen.

Exquisite Feinkost

Die „Fine Food“ war die mit Abstand größte Fachmesse in den Kölner Hallen. Entsprechend interessant und exquisit war das Angebot der Hersteller. Aber auch die Aussteller auf der „Chilled Fresh Food“, wo Frische Convenience und Frische Feinkost im Zentrum standen, hatten einiges zu bieten.

Wer die Halle 10 betrat, dem fiel sofort der stilvolle Stand von Di Gennaro ins Auge. Der Stuttgarter Anbieter von italienischen Premium-Spezialitäten setzte vor allem seine Eigenmarke „Selezione Di Gennaro“ mit den Neuheiten Culatelli, Coppe und Pancette ins rechte Licht. Die Kernschinken und Schweinenacken stammen aus einem kleinen Familienbetrieb aus Felino in der Nähe von Parma, werden von Hand verschnürt und reifen im Naturdarm. Neu ist auch das „Olio Nonno Matteo“. Das fruchtige Olivenöl in Bio-Qualität ist aus den Oliven der Haine der Familie Di Gennaro im apulischen Gargano. Einen breiten Raum beim Di Gennaro-Auftritt nahmen überdies die neuen SB-Spezialitäten der Traditionsmetzgerei Villani ein.

Eine der spannendsten Neuheiten in den Hallen gab es bei Kühlmann zu begutachten. Das Familienunternehmen stellte mit Cupito Feinkostsalate im Shaker-Becher vor. Da Gabel und Topping – separat im Deckel – direkt mitgeliefert werden, eignet sich das Produkt hervorragend für die schnelle Zwischenmahlzeit. Die Feinkostsalate, die vor allem die junge Zielgruppe im Blickfeld haben, gibt es ab Frühjahr

2014 in sechs Geschmacksrichtungen – von TexMex-Salat mit Rindfleisch, Kidneybohnen und Tortilla-Chips bis Bulgursalat Oriental mit Oliven, Humus und Brot-Sticks.

Kühlmann bietet auch ein breites Sortiment an Antipasti, das jetzt mit „Sweet Honey Peppers“ erweitert wird. Hierfür wird eine neue



Die „Golden-Turtle-Chef“-Range wurde mit asiatischen Chefköchen für den europäischen Markt entwickelt.