

Der Handel hat gewählt: Die Sieger



Der Lebensmittelhandel hat seine Medaillen verteilt.

Die Leser entschieden bei der Fleisch-Marketing-Umfrage „Innovation des Jahres“, welche – auch saisonalen – Neuheiten aus den Angeboten der Fleischwaren- und Feinkostindustrie, die im vergangenen Jahr vorgestellt oder eingeführt wurden, herausgeragt haben. Bewertungskriterien waren nicht nur die Akzeptanz beim Verbraucher, sondern in starkem Maße auch die Idee, die hinter dem neuen Produkt steht. Auf den folgenden Seiten werden die Innovationen vorgestellt, die in den einzelnen Kategorien „den Sprung auf das Treppchen“ geschafft haben und gemäß den Olympischen Spielen mit einer Medaille ausgezeichnet wurden.



FEINKOST



**BACON
BBQUE**

Die neue BBQ-Grillsauce in der Trendsorte Bacon punktet mit hochwertigen Zutaten in einer Zusammensetzung wie bei Homemade-Barbecue-Saucen: fruchtige Kirschen und aromatische Tomaten als Basis kombiniert mit deftigem Bacon und schmackhaften Gewürzen. Ob auf dem Burger, beim Marinieren, Glazen oder Dippen von Grillgut – überall sorgt sie für eine Extraportion Bacon. Das neue Produkt ergänzt die BBQ-Saucenrange, bei der statt auf Tomatenmark und Wasser auf die Kombination von frischen Tomaten und einem hohen Anteil an erstklassigen Frucht Komponenten gesetzt wird.



**DATTELN IN
SERRANO-SCHINKEN**

La Selva

La Selva Serrano-Schinken mit Datteln ist eine landestypische spanische Tapas-Spezialität. Sie ist hervorragend als Snack für zwischendurch oder zu einem spanischen Abend geeignet. Die von luftgetrocknetem Serrano-Schinken ummantelten Datteln sind kühlpflichtig und direkt aus der Schale verzehrfertig. In Deutschland vertrieben wird das Produkt von Feinkost Dittmann.



**DINKEL-PASTA
TOMATE-MOZZARELLA**
Steinhaus

Die Dinkel-Pasta Tomate-Mozzarella ist mit Balsamicoessig verfeinert und überzeugt mit cremiger Füllung und Dinkelteig. Die Kombination aus nussigem Getreide-Aroma, der sonnengetrockneten Tomaten und dem Mozzarella zeichnet das Produkt aus.



NEUE RANGE



**PONNATH 1692
Ponnath**

Das Sortiment von „Ponnath 1692“ trägt das „Für Mehr Tierschutz“-Label des Deutschen Tierschutzbundes in der Premiumstufe. In der gesamten Wertschöpfungskette der Wurst- und Schinkenspezialitäten ist Nachhaltigkeit ein entscheidender Faktor – neben den Haltungskriterien, welche das Leben der Tiere verbessert, erhalten die kooperierenden Landwirte eine nachhaltige Perspektive. Zu der Produktlinie gehören Bayerischer Leberkäse im Ofen gebacken, Leberwurst fein streichzart, Kochhinterschinken, Wiener Würstchen, Bierschinken, Lyoner fein würzig und Kasseler geräuchert.



**GREEN LEGEND
VEGANE WURST
PHW**

Mit fünf veganen Wurstprodukten auf Pflanzenbasis will die PHW-Gruppe unter der Marke Green Legend gezielt Flexitarier ansprechen, die manchmal zu Fleischalternativen greifen. Die vegane Mortadella, Mortadella Paprika, Salami, Fleischwurst und Wiener fallen darüber hinaus mit dem Design der Verpackungen auf, die aus über 70 Prozent nachwachsenden Rohstoffen bestehen.



**L'ECCELLENZA
Villani**

Exzellente Rohstoffe, sorgsam zubereitet und besonders lange gereift – das zeichnet die edle Sortimentslinie „L'Eccellenza“ der Feinkost Metzgerei Villani aus. In Deutschland angeboten werden die Schinken- und Wurstspezialitäten von Di Gennaro.

