

➔ se Aufgabe entwickelt wurde. Mit seinem handlichen Umfang von 420 mm Breite und 365 mm Tiefe als auch Höhe passt er auf jede Theke und bietet trotzdem viel Volumen für Saisonartikel und wichtige Zweitplatzierungen.

Standardmäßig ist er mit drei transparenten Tablettis ausgestattet, auf denen unterschiedliche Waren angeboten werden können. Wird ein Tablett weggelassen, finden auch Produkte, die etwas höher sind, einen Platz. Optional kann der Thekenpräsentier mit einem Holzlattenrost ausgestattet werden, wodurch er weitere Möglichkeiten für Produktinszenierungen bietet. Da er vorne geschlossen ist und von der Rückseite bedient wird, werden ausgestellte Speisen zugleich präsentiert und geschützt. Kleine Gumminoppen auf dem Boden sorgen dafür, dass der Aufsteller rutsch- und standfest auf der Theke steht. Die Tablettis sind für eine beste Produktsichtbarkeit leicht schräg angeordnet. ©

Bagman

Top eingewickelt

Seit über 20 Jahren steht Bagman für hochwertige, individualisierte Verpackungsprodukte. Neben Faltenbeuteln und Papiertragetaschen zählen auch Rollen- und Formatpapier zu den Top-Produkten des Verpackungsprofis. Bäckerei-



Foto: Bagman.

en und Konditoreien bestellen individuell bedrucktes Wickelpapier bei Bagman in höchster Qualität. Das lebensmittelechte Packpapier eignet sich ideal zum Verpacken von Kuchen- und Tortenstücken, belegten Semmeln sowie großen Brotlaiben. Im individuellen Design wirkt das Einschlagpapier

als aktiver Werbeträger. Erhältlich ist das Hutpackpapier auf Rolle oder als fertig zugeschnittenes Formatpapier. ©

Valrhona

Innovative Trinkschokolade

Bislang bestand das Angebot an Trinkschokoladen überwiegend aus Kakao- und Milchpulver zum Mischen oder gebrauchsfertigen Mischungen aus Kakao- und Milchpulver, Zucker und Milchpulver.

Mit Ground chocolate stellt Valrhona sein Know-how als Hersteller von Kuvertüren und Sourceur außerordentlich gewöhnlicher Kakao- und Milchpulver in den Dienst der Getränkewelt und bietet eine fein geriebene Textur, die einfach und schnell verwendet werden kann, um köstliche Kreationen zu kreieren.

Ground chocolate ist eine Produktreihe fein geriebener, herkunftstreuer und gebrauchsfertiger dunkler Schokolade, die eine Innovation in der Welt der Trinkschokoladen darstellt. Sie bietet im Gegensatz zu den

klassischen Trinkschokoladen einen intensiven Schokoladengeschmack. Sie weist einzigartige Nuancen und Aromaprofile auf, die für herkunftstreue Schokoladen typisch sind. Die enthaltene Kakaobutter verleiht den Getränken mehr Textur.

Mit Ground chocolate erfüllt Valrhona die Wünsche des Endkunden und entspricht gleichzeitig dem Bedürfnis der Fachkunden nach Differenzierung: Valrhona bietet zwei herkunftstreue dunkle Schokoladenprodukte mit für deren Herkunft typischen Aromaprofilen und der verwendete Kakao ist zu 100% bis zu den Produzenten rückverfolgbar. ©



Foto: Valrhona.