GLACE FORUM

Bina Obermeilen, Dany Schulthess, 6. November 2018

Ein Unternehmen der M INDUSTRIE

Agenda

Das kriegen Sie von mir zu hören:

- Bina - Obermeilen
- Unser Sortiment
- Label Präferenzen
- Trends für Lebensmittel
- Chancen-Felder
- Antworten auf Fragen

Eine ideale Kombination:
BINA - Obermeilen

Obermeilen

100 Jahre Jubiläum
Qualität seit 1918

2014

Bischofszell

Gewachsen seit 1909 auf 1000 Mitarbeiter
Produziert täglich 1000 verschiedene Produkte

Der Baukasten für Ihre Glace Kreation JOMIX von Obermeilen

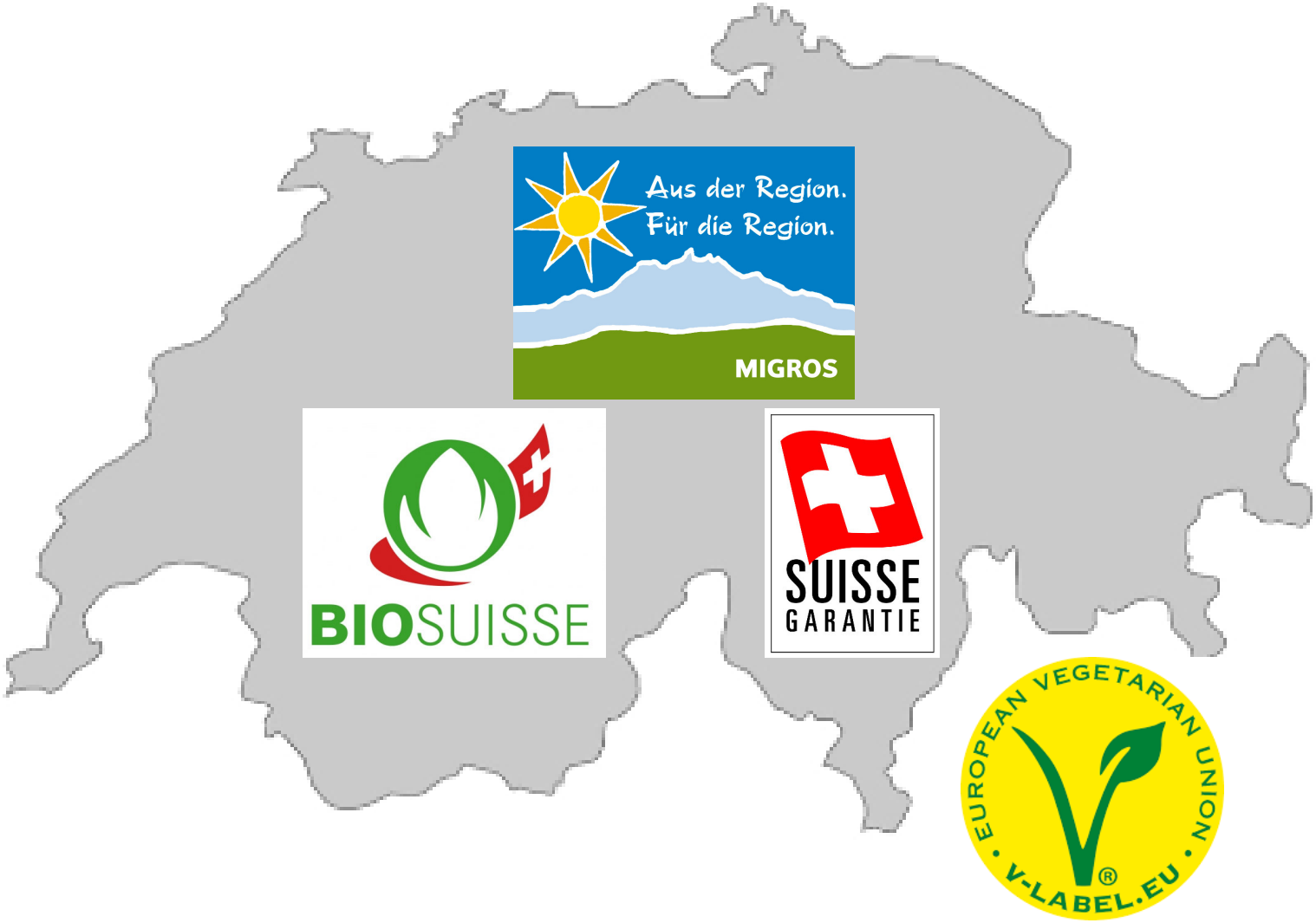
- Glacé
- Sorbet

- Joghurt
- Sauermilch
- Quark

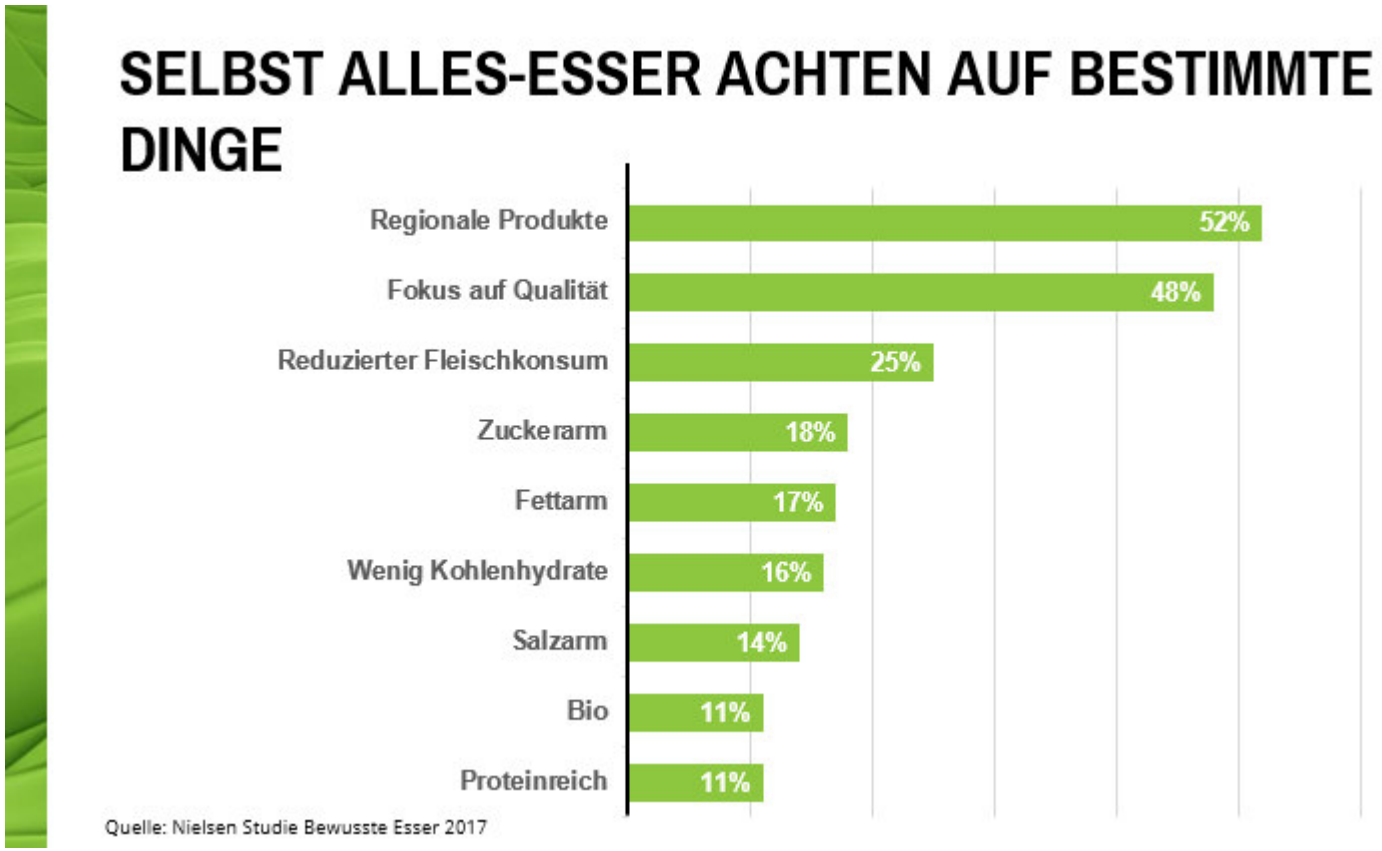
- Joghurtdrink
- Milchdrink
- Molkengetränke
- Buttermilch

Gebinde:

Welches Label bevorzugen die Konsumenten in der Schweiz?



Alle achten beim Essen auf die für sie wichtigen Aspekte



Wir produzieren in der Schweiz

Nach Ihrem Wunsch bezüglich Label und Ursprung der Früchte

SUISSE GARANTIE

Zucker 100%

BIO

MILCH | LAIT
GRUNDSTOFFE MIT SCHWEIZER FRÜCHTEN
JOMIX® 2016
BASES AVEC DES FRUITS SUISSES
JOMIX® 2016

MILCH | LAIT
GRUNDSTOFFE FÜR BIO KNOSPE JOGHURT
JOMIX® 2016 – STANDARDSORTIMENT
BASES POUR YOGOURT BIO BOURGEON
JOMIX® 2016 – ASSORTIMENT STANDARD

Trends für Lebensmittel verschieben die Präferenzen der Konsumenten

Trends für Lebensmittel

Farben fürs Essen

Modefarben: Das Aussehen hat auch auf dem Teller und im Einkaufskorb einen hohen Stellenwert.

Trends für Lebensmittel

Farben fürs Essen

Modefarben: Das Aussehen hat auch auf dem Teller und im Einkaufskorb einen hohen Stellenwert – und beim online Posten

Trends für Lebensmittel

Farben fürs Essen: Blackfood

Blackfood begeistert, aber bitte natürlich.

Trends für Lebensmittel

Protein von Pflanzen

Vegane Ernährung braucht alternative Proteinquellen:
Hülsenfrüchte und Nüsse

Trends für Lebensmittel

Glace aus Protein von Pflanzen

Glacé auf der Basis von Nüssen und Wasser
als Alternative zu Milchprodukten

Trends für Lebensmittel

Vegane Glace

Intensives Baumnuss-Glace +
karamellisierte Baumnuss-Stückchen +
eingestrudelter dunkler Ahorn-Sirup =
ultimativer Glace-Genuss!

Vegane Glacé sind in der Schweiz noch eine Nische und
es scheint nicht einfach zu sein, dass sie auch lecker schmecken.

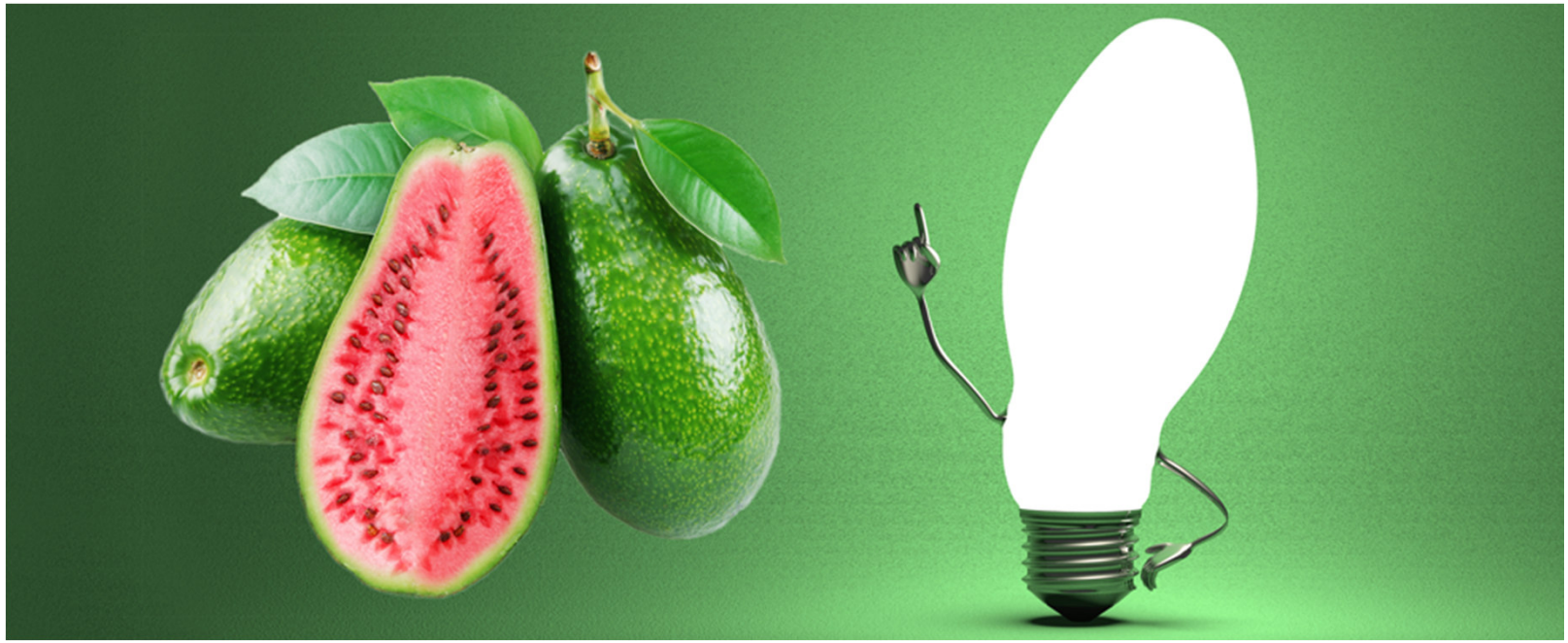
Trends für Lebensmittel

Super-Food

Beeren, Früchte und Samen (exotische und heimische) liefern naturbelassen Nährstoffe in sehr konzentrierter Form

Trends für Lebensmittel

Selbermachen



Selber bestimmen, was drin ist und sich selber positionieren.

Trends für Lebensmittel

Food pairing

Ideale Kombination auf der Basis der Aromen

Wir nutzen Trends und entwickeln die Chancenfelder für Glace gezielt weiter

Wir liefern über Pacovis Amrein AG:

Fruchtgrundstoffe:	Fruchtig, farbig, convenient und sicher
Rippel:	Früchte, Caramel, Gewürze, Stückchen
Nach ihren Anforderungen:	Bio, Schweiz, Vegan, Kosher, etc.

2 Chancenfelder

Sorbet

Rippel

Sorbet

Smoothies

Smoothies sind nicht nur sehr vitaminreich, sondern sind eine wahre Frucht- bzw. Nährstoffbombe!

Was lieben wir noch mehr als Smoothies... Glacé!

Also warum nicht beides verbinden?

Smoothie – Rot

Sorbet

Zusammensetzung:

- Randen
- Sternanis
- Zucker
- Bananenpüree
- Wasser
- Zitronensaftkonzentrat
- Färbendes Pflanzenextrakt
- Natürliches Aroma*

* 1 Version ist ohne Aroma möglich

Smoothie - Grün

Sorbet

Zusammensetzung:

- Apfelmark
- Sellerie
- Wasser
- Zucker
- Bananenpüree
- Zitronensaftkonzentrat
- Färbendes Lebensmittel
- Natürliches Aroma*

* 1 Version ist ohne Aroma möglich

Smoothie - Gelb

Sorbet

Zusammensetzung:

- Mangopulpe
- Ananaskonzentrat
- Bananenpüree
- Pastinake
- Wasser
- Zucker
- Zitronensaftkonzentrat
- Färbendes Lebensmittel
- Natürliches Aroma*

* 1 Version ist ohne Aroma möglich

Rippel

Popcornglacé mit Caramelrippel

«Cremiger Caramel eingerippelt in feinstem Popcornglacé aus gerösteten Maisgranulat»

Zusammensetzung:

- Wasser
- Zucker
- Geröstetes Maiskeim Granulat
- Wachsmaisstärke
- Zitronensaftkonzentrat
- Natürliches Aroma

Vegan / Lactosefrei

Cashew-Mix als Basis

- Vanille, Erdbeer, Schoggi und mehr z.B. schwarzes Bananen-Eis

Darf ich Ihre Frage beantworten ?

Mit OBERMEILEN Produkten jubeln alle im Glace-Sommer 2019

Bina Obermeilen, Dany Schulthess, Dipl. Ing.-Agr. ETH