



Saint-Apollinaire, den 19. September 2024

EUROGERM stellt vor: « Genuss macht Sinn », das Sortiment #11 als Antwort auf die Anliegen der Verbraucher

***Besuchen Sie uns auf der SIAL in Paris vom 19. bis 23. Oktober – Stand
5A P 056***

***EUROGERM, Experte für Zutaten und Lösungen für die Wertschöpfungskette
Weizen – Mehl – Brot – Feingebäck – Snacks, stellt der Backwarenbranche sein
Sortiment #11 « Genuss macht Sinn » vor! Entdecken Sie eine Vielzahl an
Lösungen, um auf die neuen Anliegen der Verbraucher eine Antwort zu haben.***

In seinem Sortiment 2024-2025 rückt EUROGERM die Bedeutung von Gesundheit, ausgewogenem Genuss und der Entdeckung neuer Sinneswahrnehmungen in den Fokus, bei gleichzeitigem Respekt vor der Umwelt. Verbraucher halten nach Produkten Ausschau, die qualitativ hochwertig sind und eine natürliche, nachhaltige Ernährung ermöglichen. Gesund zu essen darf nicht auf Kosten des Genusses gehen, sondern muss vielmehr das Wohlbefinden mit Schmackhaftigkeit und der Entscheidung für umweltgerechte Lebensmittel in Einklang bringen.

Innovationen im Backwarenbereich zielen darauf ab, diese Ausgewogenheit in der Ernährung attraktiv zu gestalten, indem sie Spaß am Geschmack mit ökologischen Kriterien verbinden, und so neuartige Geschmackserlebnisse ermöglichen, um die Bedürfnisse der Verbraucher zu erfüllen. So interpretiert die « Newstalgia » traditionelle Produkte völlig neu und verleiht ihnen einen modernen Touch, animieren neue internationale Geschmackseindrücke zum Reisen, und passt sich die Größe der Portionen den jeweiligen Verzehrsanlässen an. Die Rezepturenentwicklung schreitet weiter fort, um ernährungsphysiologisch wertvollere Produkte zu bieten, die mit dem Ziel des Wohlbefindens und des körperlichen und seelischen Gleichgewichts in Einklang stehen.

Um diese Erfahrung abzurunden, muss sich der Genuss mit den Werten der Verbraucher decken. Ob es sich nun um Upcycling-Produkte handelt, oder ob Produkte weniger CO₂ verursachen, sie biologisch oder regional sind – all dies sind Zeichen des Engagements für eine nachhaltige Ernährung. Die Kostenreduktion bleibt ebenfalls eine wichtige Erwartung seitens der Verbraucher. Das Sortiment #11 von EUROGERM mit seinem Thema « Genuss macht Sinn » greift diesen Trend auf und bietet eine kulinarische Erfahrung, die Genuss, Gesundheit und Umweltbewusstsein miteinander verbindet.

Als Entwickler arbeitet EUROGERM eng mit seinen Kunden zusammen, um spezifische Zutaten zu entwickeln. Als Hersteller hat EUROGERM die Möglichkeit, mit seiner neuen, in 2024 eröffneten Werk für Biofermentation einzigartige Zutaten herzustellen. Mit seiner exklusiven sensorischen Signatur ist der inaktive Sauerteig **LEVAROM GERME DE BLE 130-1**, ein zu 100% französisches Produkt der LEVAROM-Produktreihe, nachhaltig und verantwortlich und steht im Mittelpunkt dieses neuen Sortiments. Neben dem inaktiven Sauerteig der LEVAROM-Reihe wird auch eine Auswahl an anderen Angeboten herausgestellt, wie die UPCY- oder CO₂MMITTED-Produktreihen, die aus dem Trend « Nachhaltig verantwortungsvoll » hervorgegangen sind. Das Spezialbrot **UPCY**, beispielsweise, ist das Ergebnis einer Upcycling-Rezeptur auf der Grundlage von Trebermehl, einer nachhaltigen Zutat. Auch

der Brioche-Bun **CO₂MMITTED BUN FREE 5%** (ohne Milch, ohne Ei, ohne Butter) weist einen geringeren CO₂-Ausstoß auf! Dies ist eine ideale Option, um Rohstoffkosten und den CO₂-Fußabdruck des Endprodukts zu reduzieren (0,60 kg CO₂e, verglichen mit den 1,15 kg CO₂e einer Standardrezeptur), und gleichzeitig das Geschmackserlebnis und die charakteristische Textur eines Brioche-Buns beizubehalten.

Mit diesem Sortiment #11 bietet Ihnen EUROGERM ein À-la-carte-Menü, das die Vielfalt der Ernährungspräferenzen der Verbraucher und deren verantwortungsbewusste Entscheidungen widerspiegelt. Nun liegt es an Ihnen, Ihre Auswahl zu treffen, um ein schmackhaftes, nachhaltiges Angebot zusammenzustellen.

Wir freuen uns darauf, Sie auf der Fachmesse SIAL in Paris zu empfangen, um Ihnen dieses neue Sortiment vorstellen zu können. Kommen Sie uns besuchen – an unserem Stand 5A P 056.

Das wussten Sie?

2024 wird EUROGERM zum kreativen Produzenten und startet sein Programm Bio-Fermentation mit ETIC (EUROGERM Technological Innovation Center, ein F&E-Zentrum mit Labor und Pilotanlage) und der Eröffnung einer Produktionsstätte in Frankreich, die der Bio-Fermentation gewidmet ist.

Die Produktreihe LEVAROM® wird vollständig in unserer Fabrik im Burgund erdacht, entwickelt und hergestellt. Alle angebotenen Produkte werden aus französischem Getreide gewonnen, das aus nachhaltigem Anbau stammt und die Artenvielfalt fördert.

Über EUROGERM

EUROGERM wurde 1989 gegründet und ist ein Lebensmittelkonzern, der sich auf die Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von technologischen, sensorischen und ernährungswissenschaftlichen Zutaten und Lösungen für die Mühlen-, Bäckerei- und Konditoreibranche sowie die Lebensmittelindustrie spezialisiert hat.

Der Konzern ist weltweit tätig und beschäftigt mehr als 660 Mitarbeiter, die sich auf den französischen Hauptsitz und ein multikulturelles Netzwerk von 15 Tochtergesellschaften in Europa, Afrika, Amerika und Asien verteilen.

Innovation, kontinuierliche Verbesserung, verantwortungsbewusstes Engagement, 100% Diversitätsorientierung, Ethik und Inklusion. Diese Schwerpunkte inspirieren EUROGERM täglich, um seinen Kunden, Partnern und Mitarbeitern eine individuelle Betreuung in einer Dynamik des nachhaltigen und gemeinsamen Erfolgs zu garantieren.

Die Gruppe in Zahlen: Umsatz 205 Mio. € – Über 660 Mitarbeiter – 15 Tochtergesellschaften weltweit

www.eurogerm.com

www.eurogerm-deutschland.com

Pressekontakt: EUROGERM – Emmanuelle DEROSI | Nancie PERQUIN

Tél +33 (0)3 80 730 777 - email : communication@eurogerm.com

EUROGERM Gruppe

Parc d'activités bois Guillaume – 2 rue champ doré

21850 SAINT-APOLLINAIRE – FRANCE

