

Siebrecht
Weiche Krume, lange Frische

C. Siebrecht führt unter der Marke Agrano ein neues Clean Label-Backmittel zur Verbesserung der Frischhaltung von Gebäcken ein. Das Produkt mit dem Namen Montana Fresh



soll für eine weiche Krume und ein optimales, softes Mundgefühl bei Broten sorgen, die mit oder ohne Sauerteig hergestellt werden sowie bei leichten bis mittelschweren Hefeteigen wie Milchbrötchen oder Zöpfen. Zusätzlich verlängert es nach Herstellerangaben die Frischhaltung über mehrere Tage spürbar. In der Verarbeitung sei es einfach und eigne sich für alle Kälteverfahren.

► www.siebin-agrano.de

Websitebutler
„James“ pflegt die Homepage

Das 2013 gegründete Start-up erstellt, pflegt und wartet Websites für kleine, mittelständische und lokal tätige Unternehmen.

Mit einer Software „James“ bietet die Firma einen virtuellen Butler für die Website an. Mit diesem Alleinstellungsmerkmal will das Start-up mit Baukasten-Anbietern wie 1&1 oder Jimdo konkurrieren.

Websitebutler hat sich das Ziel gesetzt, jede Firma ins Internet zu bringen. Der Markt sei vielversprechend. Laut Bitkom haben fast die Hälfte der deutschen Unternehmen mit weniger als zehn Mitarbeitern keine Präsenz im Netz. Darüber hinaus sei ein Großteil der bestehenden Websites inhaltlich und technisch veraltet.

Das berge Potenzial, fordere aber gleichzeitig die Dienstleister heraus. „Unsere Kunden wollen den Feierabend mit Familie und Hobbys verbringen und sich nicht mit einer Baukasten-Software rumärgern“, so ein Firmensprecher.

► www.websitebutler.de



Uniferm

Flüssigsauerteig aus Dinkel

Gebäcke aus Dinkel liegen im Trend und stehen in der Beliebtheit ernährungsbewusster Verbraucher hoch im Kurs. Geschätzt wird dabei nicht nur die gute Bekömmlichkeit des Urgetreides, sondern auch das besondere fein-nussige Aroma der Dinkelgebäcke.

Die deutlich wachsende Nachfrage stellt Bäckereien vor die Herausforderung, Dinkelgebäcke mit dem besonderen authentischen Dinkelgeschmack anzubieten.

Dafür will Uniferm Lösungen für vielfältige Dinkelbrote und -brötchen sowie feine Dinkel-

rührkuchen mit Geschmack in Premiumqualität anbieten.

Die Firma gibt an, den ersten flüssigen Sauerteig anzubieten, der aus 100 Prozent Dinkelgetreide besteht.

Damit sollen nicht nur Dinkelgebäcke geschmacklich besser werden. Brot und Backwaren erhalten nach Herstellerangaben ein Plus im Frische- und Aromaprofil. Zusätzlich sei die Bewerbung „mit Dinkelsauerteig gebacken“ möglich.

Die flüssige Basiszutat gibt es in einer 10 Liter fassenden Bag-in-Box.

► www.uniferm.de

Vega
Schnelle Trocknung

Vega zeigt erste Trendsetter der neuen Outdoor-Kollektion: Der wetterfeste Stuhl Niara soll mit Stil und mit hohem Sitzkomfort überzeugen. Angeboten wird er in den vier Farben Taupe, Senfgelb, Marsala und Anthrazit in Matt-Effekt.

Gefertigt wird er nach Firmenangaben aus durchgefärbtem, UV-beständigem Polypropylen. Passend dazu gibt es Allwetter-Sitzkissen mit einem wasserabweisenden Bezug und mit einer Schaumstoffpolsterung in sogenannter Quick-Dry-Foam-Technologie, die nach einem Regenguss schnell trocknen soll.

► www.vega-direct.com



Anzeige

dfv Mediengruppe präsentiert:



snack
2017

NEU: Coffee Stage

Jetzt anmelden und Frühbucherpreis sichern!
www.dfvcg.de/snack17

5. / 6. September 2017

**Food on the Move:
Profite, Trends & Treiber**

Steigenberger Airport Hotel | Frankfurt am Main



Thomas Jensen
Wacken Open Air



Dr. Steffen Schwarz
Coffee Consulate



Konrad Kaspar Knops
Bonebrox

Medienpartner:



Ein Business-Event der:

