Marktübersicht

backaldrin Vertriebsges. m.b.H, Carl-von-Linde-Straße 5, 85748 Garching	(0 89) 3 29 76
BakeMark Deutschland GmbH, Mainzer Straße 152-160, 55411 Bingen	(0 67 21) 7 90-0
Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Tillystraße 17, 30459 Hannover	(05 11) 41 07-0
Dreidoppel GmbH, Ernst-Abbe-Straße 4-6, 40764 Langenfeld	(0 21 73) 79 09-0
Frutarom Switzerland Ltd., Rütiwisstr. 7, CH-8820 Wädenswil, Schweiz	(00 41 44) 7 82 64 64
GUSTO AG Backring Südbayern, Gusto-Straße 1, 84432 Hohenpolding	(0 80 84) 94 89-0
Jung Zeelandia GmbH, Homburger Landstraße 602, 60437 Frankfurt	(0 69) 9 50 55-0
Heinrich Karow Nachfolger KG, Aromenherstellung, August-Bebel-Straße 62, 08525 Plauen	(0 37 41) 52 34 21
KESSKO Kessler & Comp. GmbH & Co. KG, Königswinterer Straße 19, 53227 Bonn	(02 28) 4 00 00-0
Heinz Mölleken Kräutergroßhandlung, Schülerweg 8, 46562 Voerde	(0 28 55) 30 71 06
Gebr. Neeb GmbH & Co.KG, Lochhamer Schlag 13, 82166 Gräfelfing	(0 89) 89 81 33-0
GewürzMühle Nesse, Gebrüder Krause GmbH, August-Otto-Straße 3, 27419 Sittensen	(0 42 82) 9 33 33
Ratioback Handels GmbH & Co. KG, Daimlerstraße 11, 87437 Kempten	(08 13) 5 74 13-0
Schulze & Co.KG, Schuco-Gewürze, Duisburger Straße 68, 90451 Nürnberg	(09 11) 6 46 05 56
Unifine Food & Bake, Ingredients GmbH, Riedstraße 6, 64295 Darmstadt	(0 61 51) 35 22 90
Waldheimer Gewürze GmbH, Landsberger Straße 60, 04736 Waldheim	(03 43 27) 9 61-0

Marktübersicht

Kessko bietet auch spezielle Gewürze, Gewürzmischungen und Aromaöle, u.a. für die Weihnachtssaison, an. Frucht- und Aromapasten sind hochwertige Spitzenprodukte für besondere Aromatisierungsansprüche. Für die optimale Aromatisierung von Sahne, Cremes, Füllungen, hochwertigen Pralinen und Backwaren stehen die Konditorei-Aromen mit hohem Alkoholgehalt zur Verfügung.

Wir stellen aus: Südback, Halle 5, Stand C 49

Nebona

Nebona-Gewürze hat zur Biofach erfolgreich zwei neue Produkte ins Sortiment aufgenommen: Bio-Reissirup und Bio-Dinkelsirup. Zum einen hat grundsätzlich die Nachfrage nach Bioprodukten in den letzten Monaten sehr stark zugenommen, zum anderen auch die Nachfrage nach alternativen Möglichkeiten, Tee, Gebäck, Nachspeisen oder sonstige Lebensmittel zum Süßen. Gegenüber anderen Süßmitteln wie Ahornsirup, Honig, Dicksäften usw. zeichnen sich Reis- und Dinkelsirup physiologisch durch ihren hohen Anteil natürlicher Mineralstoffe aus: Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, Eisen, Phosphor. Beide sind fructosefrei und haben einen vorteilhaften hohen Anteil lang- und mittelkettiger Kohlehydrate. Diese werden vom Körper langsam aufgenommen und sorgen so für eine gleichmäßig anhaltende Energieversorgung. Reissirup ist zudem glutenfrei. Dinkelsirup schmeckt kräftig-süß und hat ein leicht nussig-karamelartiges Aroma. Reissirup schmeckt mild-süß. Beide können zum Kochen, Backen, als Brotaufstrich oder zum Süßen von Getränken oder Müsli verwendet werden. Reis- und Dinkelsirup gibt es für Endverbraucher in der praktischen Squeezer-Flasche, die für ein einfaches und „kleckerfreies" Dosieren sorgt. Für verarbeitende Betriebe sind die beiden Produkte in Eimern zu 25 kg verpackt.

Bio-Reis- und Bio-Dinkelsirup zeichnen sich durch ihren hohen Anteil natürlicher Mineralstoffe aus. Fotos (2): Nebona