

## GUT HOLZ

Beam Deutschland hat sein klassisches Whiskey-Sortiment um Laphroaig Triple Wood erweitert. Das Besondere an der neuen Abfüllung ist die Reifung in drei verschiedenen Fasstypen: in Ex-Bourbon-Fässern, in Quarter Cask-Fässern aus dem 19. Jahrhundert sowie in besonderen Oloroso Sherry-Fässern. Diese dreifache Reifung gibt der Abfüllung einen Geschmack nach Torf, Eiche und Sherry, der das traditionelle, extrem torfig-rauchige, salzige und zugleich süßliche Aroma eines Laphroaigs bereichert. Laphroaig Triple Wood ist in der 0,7-l-Flasche erhältlich und hat ein Alkoholvolumen von 48 Prozent.

Beam Deutschland GmbH, Frankfurt/Main, Tel.: 069 4305300, [www.beamdeutschland.de](http://www.beamdeutschland.de)



## HARTÖR WEIN

Heavy Metal und guter Wein passen nicht zusammen? Wenn es nach der Band Motörhead geht, doch! Diese hat nun gemeinsam mit Beverages Per Minute Sweden den Motörhead Shiraz 2010 auf den Markt gebracht, der nicht nur zu Lamm oder Rind passt, sondern Weinliebhaber auch neben Nudelgerichten und würzigem Käse überzeugen kann. So war der Wein bei der Weltpremiere 2010 in Schweden innerhalb von nur fünf Tagen ausverkauft. Der australische Shiraz der Broken Back Winery hat einen Alkoholgehalt von 13,5 Vol. % und sollte, laut Empfehlung der Band, bei viel Dezibel und einer Temperatur von 16 bis 18 Grad Celsius genossen werden. Erhältlich ist Motörhead Shiraz 2010 in Deutschland über diverse Onlineshops.

Rexim Lebensmittelproduktion KG, Flensburg, Tel.: 0461 58020, [www.rexim-lebensmittel.de](http://www.rexim-lebensmittel.de)



## KERN LOBBY

Neues hochwertiges Barfood hat neuerdings das Hamburger Unternehmen Kernenergie im Portfolio und bietet Gastronomen ein großes Sortiment von Nüssen und getrockneten Früchten als Barsnack an. Zum Sortiment gehören verschiedene Mischungen mit so klangvollen Namen wie Safari, ein Mix aus chinesischen Erdnüssen, Cashews und mit einem Chili-Paprika-Backmantel umhüllten Erdnüssen, oder Saison Melange, eine Komposition aus Erdnüssen, blanchierten Mandeln, Haselnüssen sowie frischen Cashews und Pistazien. Die ausgewählten Nüsse und Kerne stammen aus Anbaugebieten wie der Gold Coast Australiens, Afrika, dem persischen Raum, Nord- und Südamerika sowie Asien.

Kernenergie GbR, Hamburg, Tel.: 040 18206714, [www.kern-energie.com](http://www.kern-energie.com)



## SÜSSE FANTASIEN

Seit gut 15 Jahren versorgt Bindi den deutschen Markt mit tiefgekühlten, original italienischen Dessertspezialitäten. 2011 wird das Sortiment der kleinen Verführungen nun um gleich mehrere Spielarten erweitert, so zum Beispiel um das Soufflé al Cioccolato Bianco, ein Soufflé aus weißer Schokolade mit flüssigem Kern. Die elegante Optik des Voll-Convenience-Produkts kann mit Früchten, Soßen oder Schokoladendekorationen individuell verfeinert werden. So wird das Soufflé al Chioccolato Bianco in Kombination mit Rotwein-Pflaumenkompott schnell zu einem winterlichen Dessert und garantiert zugleich große Planungssicherheit im Küchenablauf.

Bindi Deutschland GmbH, Halle, Tel.: 05201 971210, [www.bindi.de](http://www.bindi.de)



## SÜSSE VERFÜHRUNG

Auch von Pidy gibt es Neues. Gleich eine ganze Palette innovativer Produktneuheiten präsentierte das Unternehmen auf der diesjährigen Anuga. Neu im Sortiment der Topping-Range sind beispielsweise karamellierte Biskuitstreusel und Schokoladenraspeln aus dunkler und weißer belgischer Schokolade. Ergänzend dazu gibt es auch fingerhutgroße Mini-Chocolate-Cups. Auch das Portfolio der Gebäckspezialitäten wurde weiter ausgebaut. So können die mit Schokolade überzogenen Mini-Cones beispielsweise mit Obst, einer Ganache, Eis oder Sahne gefüllt werden und so für süße Momente sorgen.

Pidy Gourmet, Ieper, Belgien, Tel.: +32 57 490101, [www.pidy.com](http://www.pidy.com)



## STARKER DAMPFER

Die Rational Gruppe, Marktführer für thermische Speisenzubereitung, will mit einer Innovation neue Maßstäbe setzen. Das Self Cooking Center whietefficiency verbindet dank HiDensityControl eine verbesserte Garleistung und ein um 30 Prozent gesteigertes Fassungsvermögen mit gesenktem Energieverbrauch und eignet sich jetzt auch zum Backen von frischen Teigwaren. Ebenfalls neu ist Efficient LevelControl, welches dem Benutzer anzeigt, welche unterschiedlichen Produkte gleichzeitig gegart werden können. Effizienzzuwachs verspricht auch CareControl, das den Verschmutzungs- und Pflegezustand erkennt und die passende Reinigungsstufe vorschlägt. Das spart bis zu 40 Prozent Energie, Wasser und Chemie.

Rational AG, Landsberg am Lech, Tel.: 08191 3270, [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

