

Sortiment Beilagen-Trends



NUSSIG

Mit Griechenland verbindet man grundsätzlich eher Oliven und Feta. Auf der diesjährigen Anuga präsentierte das griechische Unternehmen South Aegean Prefecture jetzt allerdings Nudeln, die aus Haferflocken und Eichelmehl hergestellt werden. Das Aroma wird als erdig beschrieben.



EXOTISCH

Nicht aus Asien, sondern aus Italien kommen Kurkuma-Spaghetti. Bekannt für seine gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe, veredelt Kurkuma die italienische Pasta und passt laut Hersteller zu fast allen Saucen.



FREIVON

Die schwäbische Nudelmanufaktur Albgold setzt nicht nur auf Hartweizen. Mit der 'Fit'n'Free-Range (Pasta aus Buchweizen oder roten Linsen) bedient sie den Markt der sensiblen Esser.



AUS ÜBERSEE

Die Marke Slendier steht für kohlenhydratarme Kost: Pasta und Reis, teilweise aus der asiatischen Wurzel Konjak hergestellt.



besser verkaufen.

Aufgeklärt

Aus welcher Region stammen Farfalle? Was sind Agnolotti und wo werden Tortellini hergestellt? Diese und viele weitere Fragen beantwortet Shoppers der Eataly-Filiale in New York City eine Pasta-Landkarte. Auf ihr sind die einzelnen Regionen Italiens wie auch deren typische Pastaspezialitäten abgebildet. Auf einem kleinen Monitor lässt sich die Herstellung der frischen Pasta in der im Markt integrierten Pastawerkstatt beobachten. Hier werden die Teigbeilagen zum Direktverzehr oder zum Mitnehmen angeboten.



△ Bei Eataly in New York setzt man voll auf Pasta. Den italienischen Spezialitäten wurde eine gesamte Informationswand gewidmet – inklusive Warenkunde und Pasta-Landkarte.

START-UP

Das Start-up Lizza hat durch die Teilnahme an der TV-Sendung „Die Höhle der Löwen“ große Bekanntheit erlang. Jetzt produziert das Unternehmen neben den Low-Carb-Pizzateigen auch kohlenhydratarme Pasta.