MARKT & PRODUKTE

Süßes Bowl-Konzept

Bowls boomen, sie zählen zu den großen Hypes im Food-Segment. Das neue süße Bowl-Sortiment von Grossmann Feinkost lässt keine Geschmackswünsche offen / Foto: Grossmann Feinkost

Grossmann Feinkost präsentiert sein neues ?All-in-one? Bowl-Konzept in Kooperation mit mymuesli. Das Sortiment kombiniert trendige Superfoods, frische Früchte, leckere Quarkcremes und kreative Müslis.

Das Starter-Sortiment besteht aus 22 Zutaten und bietet von trendigen Superfoods, frischen heimischen wie exotischen Früchten, leichten Quarkcremes bis hin zu kreativen Sorten Bio-Müslis alles, was Energie gibt und schmeckt. Ob für das Frühstücksbüffet oder den Powersnack im Hotel, Café oder Betriebsrestaurant, im Wellness- oder Tagungsbereich ? Gäste können sich ihre Favoriten nach eigenem Geschmack zusammenstellen.

Im mymuesli-Baukasten reicht die Auswahl vom Bio-Bircher Müsli mit Rosinen, Apfelscheiben und Mandeln über Bio-Haferbrei mit Himbeeren und weißer Schokolade bis hin zum Bio-Granola mit Cranberries, Pistazien und Sauerkirschen. Zu den sechs verschiedenen Müslimischungen gibt es acht Sorten frisches Obst, teils in feine Würfel geschnitten, teils als bunter Mix in Form von Obstsalat oder einem exotischen Fruchtpüree aus Mango mit Acerola. Fünf Quark/Joghurt-Frucht Cremes, ein feiner Chia-Kokos-Pudding und ein frisches Müsli Bircher Art runden ab.

Die Zutaten als Herzstück aller Bowl-Produkte entsprechen hohen Qualitätsansprüchen. So liefert der Kooperationspartner mymuesli die Müslimischungen, deren Zutaten alle aus kontrolliert biologischem Anbau stammen. Sie sind frei von Farb- und Aromastoffen und enthalten keine Geschmacksverstärker. Grossmann bereitet für das volle Geschmackserlebnis und die handwerkliche Optik alle Frucht- und Quark-Produkte

sorgfältig per Hand zu.
Um als Frühstückshighlights auf dem Büfett eine gute Figur zu machen, bietet Grossmann gleich das passende modulare Schalensystem sowie Büfettschilder und Leitfadenaufsteller für den POS mit dazu an. Unterschiedliche Schalengrößen und -formen ermöglichen eine facettenreiche, individuelle Präsentation auf allen Büffets. Ebenfalls ein Hingucker sind die Produkte zubereitet als Fingerfood in Mini-Bowls. In platzsparenden Etageren serviert, erhalten die kleinen Spezialitäten die Aufmerksamkeit, die ihnen zusteht.