

Druckansicht 27.12.2006

MARKTPLATZ: Neu von Alipro: Macadamia-Füllmasse

Macadamia-Füllmasse: Neuheit am FBK-Stand des Bäckerei-Halbfabrikatherstellers Alipro



Aussergewöhnlich im Geschmack und fein in der Textur ist die neue Macadamia-Füllung der Alipro AG. Die schöne, helle Farbe und die gute Backfestigkeit lassen Bäckern und Konditoren viel Spielraum für eigene Kreationen. Besonders raffiniert und nachahmenswert ist das von der Alipro entwickelte Surprise-Törtchen, das es am Stand zu probieren gibt.

Die edle Macadamia-Masse ist nicht die einzige Innovation am Stand der Alipro AG. Der Spezialitätenproduzent geht an der FBK mit einem neuen Firmenauftritt auf Blickfang und präsentiert kreative Ideen für die Herstellung von feinen Backwaren.

Für den stetig wachsenden Sandwich- und Kleingebäckbereich entwickelt die Alipro AG immer wieder tolle Ideen und Rezepte. Fantasiervolle pikante und gesalzene Gebäcke ermöglicht „Fiesta Mexicana“: Diese bewährte Maisvormischung eignet sich nicht nur zur Herstellung von Maisbrot, sondern auch für Gipfel oder Spezialbrote. Kombiniert mit Käse, Gemüse oder Speck lässt sich ganz einfach ein breites Sortiment erstellen.

Alipro AG ist an der Bäckereifachmesse FBK in Halle 210 am Stand 092.

Informationen zur FBK: www.fbk-2007.ch

Alipro über sich selbst

Die Firma alipro ist ein Familienunternehmen und wird heute in der zweiten Generation durch die Inhaber K. und R. Wälchli geleitet. Das auf die Bäckerei-Konditorei ausgerichtete Fabrikationsprogramm zeichnet sich speziell durch hochstehende Qualität aus. Der Kundenkreis der Firma erstreckt sich über den Gewerbe- bis zum Industriebetrieb. Ein wachsender Umsatzanteil besteht im Export.

Das vielfältige Produktesortiment ist das Ergebnis intensiver Zusammenarbeit zwischen den Spezialisten im Labor und der Versuchsbäckerei. Mit Zeelandia, einem der weltweit grössten Anbieter besteht auf Lizenzbasis eine Zusammenarbeit mit Produkten, die als wegweisend gelten. (Quelle: Alipro)

Alipro AG
Oberdorfstrasse 4
CH-8335 Hittnau ZH

Argus Ref 25571313

Über die Macadamianuss (Bild)

Macadamianüsse besitzen mit 73% den höchsten Fettgehalt aller Nüsse (zum Vergleich: Hasel- und Baumnüsse enthalten ca 62% Fett). Der butterweiche Kern steckt in der härtesten Schale aller Nüsse, weshalb Macadamias kaum unaufgeschlagen in den Handel kommen: ein gewöhnlicher Nussknacker wäre überfordert. Ein dritter Rekord der Macadamia: sie gilt als teuerste und wohlschmeckendste Nuss der Welt.

Man unterscheidet zwischen glattschaligen Nüssen (*integrifolia*) und solchen mit dicker, rauher Schale (*tetraphylla*). Die glattschaligen spielen im Handel die grössere Rolle, da sie besser zu rösten sind. Die andere Sorte ist zwar süsser, besitzt aber den tieferen Fettgehalt. Gehandelt werden sie meistens geröstet, gesalzen und vakuumverpackt

Ursprünglich stammt die Macadamianuss aus Australien, deshalb heisst sie auch "Australnuss". In Australien entdeckte sie der Brite John McAdam, daher der Name McAdam-ianuss. Produzentenländer sind Australien und Hawaii (zu 70%), ferner Südafrika, Kenia, Malawi, Costa Rica, Guatemala, Mexiko, Brasilien und Costa Rica. (Quellen: Fruitlife, SWR)