

Die ganze Welt der Tiefkühl-Frische  
**tkreport**

minus achtzehn  
das tiefkühlmagazin

**-18°**

anuga 2 – saisontrends – tiefkühlkost in web und social media

10 / 2013

ANUGA KÖLN

VOM 5. – 9. OKTOBER 2013

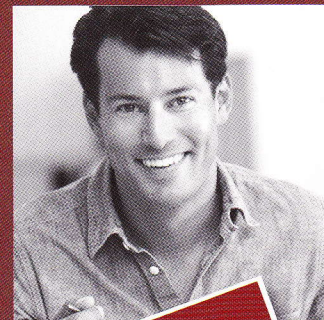
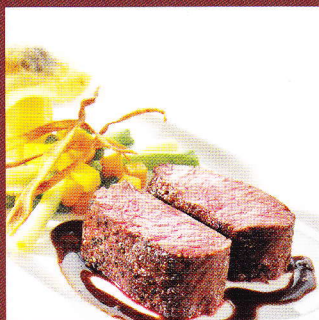
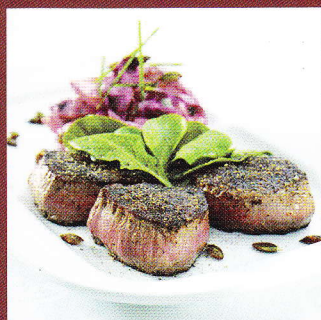
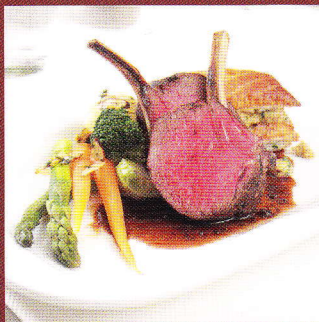
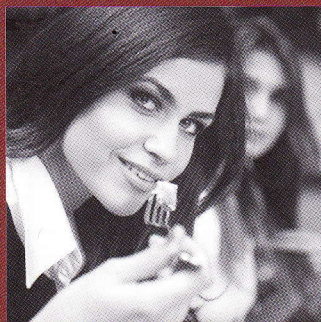
HALLE 6.1

STAND A-081



### WILLKOMMEN BEI MAIER WILD

LASSEN SIE SICH UNSERE BESONDEREN WILDSPEZIALITÄTEN, BEISPIELSWEISE ZARTES, MAGERES UND GESUNDES HIRSCHFLEISCH AUS NEUSEELAND, GENUSSVOLL AUF DER ZUNGE ZERGEHEN. NUTZEN SIE DEN TAG UND SEIEN SIE UNSER GAST. WIR FREUEN UNS AUF SIE!  
IHR MAIER MESSE-TEAM



# MEATING POINT



M A D E B Y M A I E R

**JOSEF  
MAIER**



**FLEISCH  
UND WILD**  
GMBH & CO. KG


Leonhard-Oberhäußer-Str. 6  
86825 Bad Wörishofen  
Tel. +49 8247 96 000

Fax +49 8247 960069  
E-Mail: maier@maier-wild.de  
www.maier-wild.de



Kochbananen gehören zu den meistgegessenen Früchten der Welt. In Europa sind sie noch kaum bekannt. Das will Ace mit „Pure & simple“ ändern.

## Exotik aus Lateinamerika

 Mit Kochbananen und Pommes aus der Wurzelknolle Yuca bringt Pure & simple by Ace Produkte für den LEH und in die GV zur Anuga mit, die dort bisher kaum anzutreffen waren.

Ace International Foods aus dem französischen Saint Lyé la Forêt bietet nur exotische Produkte an. Die Firma vertreibt auf dem europäischen Markt und bietet dem Kunden Waren an, die in Europa selbst nicht angebaut werden und deren Geschmack und Vielfältigkeit Vielen daher gar nicht bekannt sein dürfte.

Exotische Produkte, vornehmlich aus Lateinamerika, stehen im Mittelpunkt von Pure & simple by Ace. Auf der Anuga stellt das Unternehmen auch conveniente Artikel für den Tiefkühlmarkt vor. Als Produktneuheiten werden die veredelten tiefgekühlten Kochbananen und Yuca-Pommes in 500



Auch aus Maniok, der Yuca-Wurzel, werden interessante Convenience-Produkte hergestellt.

Gramm Packungen für LEH-Kunden vorgestellt. Für den C&C-Markt gibt es 900 Gramm Packungen mit Yuca-Pommes

und 2,72 Kilogramm Packungen für die Bananen. Kochbananen werden wie Gemüse konsumiert. Die Frucht ist gold-

gelb, verbreitet einen süßlichen Geruch und hat einen weichen, leicht karamellartigen Geschmack. Yuca ist eine Wurzelknolle und die am fünfthäufigsten ausgesäte Pflanze weltweit; besonders weit verbreitet in Afrika, Asien, Lateinamerika und der Karibik. Sie ist sehr vitaminreich, reich an Mineralien, Eisen und besonders Magnesium. Geschmacklich liegt die Knolle zwischen Esskastanie und Kartoffel.

Pure & simple by Ace bezieht für beide Produkte seine Ware aus Honduras, wo sie handgepflückt werden. Bereits vor Ort werden die Bananen geschält, in Streifen geschnitten, vorgegart, verpackt, tiefgefroren und schließlich nach Europa verschifft. Die Früchte können dann hier sowohl mit der Fritteuse als auch mit Pfanne, Backofen und Mikrowelle zubereitet werden. Kochbananen können vielfältig eingesetzt werden, für Suppen ebenso wie für Gratins oder auch als frittierte Krapfen.



Ausgefallen:  
Ravioli aus der  
Kochbanane.

Die Yuca-Pommes werden ebenfalls bereits in Honduras verarbeitet. Nach dem Waschen werden Fasern entfernt, die Yucas vorgekocht, püriert, zu Stäbchen geformt, eingefroren und abgepackt. Die Früchte können im Backofen, in der Pfanne und in der Fritteuse zubereitet werden. In der Fritteuse verspricht der Hersteller nach drei Minuten goldbraune, von außen knusprige und von innen weiche Yuca-Pommes zu haben.

Bei seinen Importen aus Lateinamerika legt das französische Unternehmen nach eigenen Angaben großen Wert auf eine nachhaltige Landwirtschaft, auf eine zuverlässige Rückverfolgbarkeit der Früchte und auf fairen Handel. Man beachte vor Ort auch seine soziale Verantwortung und lege großen Wert auf die Zusammenarbeit mit kleinen, bäuerlichen Familienbetrieben, so Corinne Ajinca, Ace Vertriebs-Vorstand. mb