

## Köstliche Ideen für verkaufsstarke Vielfalt:

Dreidoppel Neuheiten zur iba 2023

Ab dem 22. Oktober 2023 begrüßt Dreidoppel das interessierte Fachpublikum am IREKS-Gemeinschaftsstand B4. 230 auf der diesjährigen iba in München. Im Mittelpunkt: die neue Konditoreipaste Aronia Cassis sowie attraktive Thekenkonzepte rund um französische Pâtisserie und länger haltbare Monoportionen. Alle Neuheiten werden natürlich auch live am Aktionspunkt vorgestellt. Ebenfalls mit vor Ort: köstliche Eiskreationen und Genussideen der Marke Gelatop!

Der Genusssektor steht weiter vor großen Herausforderungen wie massivem Kostendruck, fehlendem Fachpersonal und zugleich immer höheren Kundenerwartungen. Dem begegnet Dreidoppel mit viel Trendgespür, hochwertigen Produktlösungen und impulsstarken Thekenkonzepten, damit erfolgreicher Abverkauf in Bäckerei und Konditorei weiterhin gelingt.

### Sommerlich-herb: Konditoreipaste Aronia Cassis

Mit 15 % Schwarzem Johannisbeersaftkonzentrat und 11 % Aronia-Extrakt bringt die neue Konditoreipaste den Geschmack des Sommers in einer fruchtig-herben Kombination in die Theken. Mit der typisch beerigen lila Farbe werden feine Backwaren, Desserts oder Speiseeis im Nu zu einem echten Hingucker im Angebot. Die neue Konditoreipaste ist auch für vegane und vegetarische Kreationen geeignet, die alle gemeinsam an den Tisch einladen.

### Französisch-filigran: Petit Pâtisserie

Bunte Macarons mit feiner Creme, lecker gefüllte Religieuses mit knusprigem Brandteig oder zarte Tartelettes mit filigraner Dekoration machen optisch richtig was her. Französische Pâtisserie steht weltweit für gehobene Handwerkskunst. Aber wie passen diese kleinen, verführerischen Köstlichkeiten auch in den stressigen Backstubenalltag? Die Profis von Dreidoppel haben ein Konzept mit besonderen Kleingebäcken entwickelt, die zu den Arbeitsabläufen in den hiesigen Backstuben passen und einen Wow-Effekt in der Theke erzielen.

### Clever-rationell: Moderne Dauergebäcke

Köstliche Dauergebäcke, die rationell hergestellt werden können und extra lange frisch und appetitlich bleiben, sorgen bis in den Feierabend für Abwechslung in der Auslage. Kleine Mürbteiggebäcke sind das Geheimnis der neuen Kreationen unter dem Dach „Genuss bis Ladenschluss“. Sie lassen sich in der Backstube rationell zubereiten und sind als praktische Monoportion auch für das To-Go-Geschäft bestens geeignet.

Alle Neuheiten, zahlreiche Verkostungsangebote und Eiskreationen der Marke Gelatop erwarten die Gäste der iba vom 22. bis 26. Oktober am **IREKS-Gemeinschaftsstand B4. 230**.

### PRESSEKONTAKT:

VestaLaurenz Consulterie + Fotografie GmbH  
Simone Ruhrberg  
Tel.: +49 234 687566-32  
pressediens@vestalaurenz.de

# PRESSEINFORMATION

Die Dreidoppel GmbH ist spezialisiert auf die Entwicklung und Herstellung von fruchtigen und süßen Aromen. Dreidoppel bietet ein vielfältiges Produktsortiment für Bäckereien und Konditoreien – von Sahneständen über Backmixe bis hin zu über 80 Konditoreipasten und Aromen. Unter der Marke Gelatop produziert das Unternehmen zusätzlich ein breites Angebot an Zutaten für die Herstellung von Frucht- und Speiseeis für Eisdiele. Gegründet im Jahr 1899, zählt das in Langenfeld ansässige Unternehmen heute über 170 Mitarbeiter und vertreibt seine Ideen für den guten Geschmack weltweit in 48 Ländern.