

## Medienmitteilung

### **SWISS Pavilion: Innovative Produktkonzepte und kulinarische Höhepunkte**

Zürich, 1. Oktober 2018. **Ein vielfältiges Produktprogramm aus dem Lebensmittel- und Getränkebereich steht im Fokus der Schweizer Aussteller anlässlich der SIAL 2018. Zudem warten am SWISS Pavilion in den Hallen 2 und 5A sowie am SWISS Cheese Pavilion in der Halle 7 zahlreiche Neuentwicklungen auf ihre Geschmacksprüfung durch die internationalen Fachbesucher.**

### **Erfolgreiche Strategien für den Onlinehandel und die Lebensmittelsicherheit**

Am **SWISS** Pavilion präsentieren sieben Aussteller in der Halle 2 ein breitgefächertes Ausstellungsprogramm. Neben Produktherstellern stellen auch Dienstleister ihre innovativen Lösungen vor. Der Onlinehandel ist für viele Produzenten von Lebensmitteln in den letzten Jahren ein erfolgreiches Standbein geworden. Das betrifft den B2C- sowie auch den B2B-Bereich. Die Firma **ADF Project** – ein Beratungsunternehmen – präsentiert am **SWISS** Pavilion ein umfassendes Dienstleistungsangebot für eine erfolgreiche Onlinestrategie. **ADF Project** ist unter anderem spezialisiert auf die Entwicklung individueller Online-Lösungen im B2B-Bereich, die bis zu einem umfassenden Online-Fullservice reichen. Ein anderes Dienstleistungsunternehmen ist **SwissDeCode SA**, das 2016 mit der Vision gegründet wurde, die globale Wertschöpfungskette zu sichern. Das Unternehmen mit Sitz in der Nähe von Lausanne entwickelt kundenspezifische Lösungen, die den rasant gestiegenen Anforderungen der Lebensmittelbranche an Echtzeit-Zertifizierungen im Zusammenhang mit Authentizität, Sicherheit und Qualität von Produkten, Prozessen und Produktionsräumen gerecht werden.

### **Gesunde Müesliprodukte und Minitörtchen für Geniesser**

An der SIAL 2018 stellt der Schweizer Müeslipionier **bio-familia AG** sein vielfältiges Produktspektrum vor. Er fordert die Fachbesucher auf, in die faszinierende Welt der Bircher- und Knuspermüesli sowie der Extrudate einzutauchen und sich persönlich von der hohen Qualität der Produkte zu überzeugen. Seit Jahren setzt das Unternehmen den Fokus konsequent auf Natürlichkeit und Ursprünglichkeit, auf Ausgewogenheit und Nachhaltigkeit. Besonders am Herzen liegt bio-familia der biologische Landbau und die schonende Verarbeitung der hochwertigen Produkte. Zum ersten Mal an der SIAL präsentiert **sich La Conditoria SEDRUN-SWITZERLAND**. Im Mittelpunkt des Ausstellers stehen die kleinen und feinen Mini Bündner Spezialitäten. Neben dem Klassiker, dem Mini Bündner Nusstörtli, wird das Sortiment mit weiteren Minis wie dem Bündner Linzer-, Mandel- sowie Dattel- und

Feigentörtli ergänzt. Insgesamt sind sieben verschiedene Mini-Törtli im Angebot. Alle Minis können einzeln verpackt und personalisiert sowie auch in Bioqualität geliefert werden. Das Unternehmen ist biozertifiziert.

### **Fruchtige Getränke für stimmungsvolle Anlässe**

Sommerfeeling im Glas verspricht die **Bonzel SA**. Leicht und erfrischend ist die neue italienische Prosecco Linie mit dem Namen JO'CAFASSO die am **SWISS** Pavilion vorgestellt wird. Der Prosecco ist in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen von trocken bis süß erhältlich und erfüllt höchste Ansprüche. JO'CAFASSO Prosecco ist ideal als Aperitif und als Basis für Cocktails. Er eignet sich zudem hervorragend zu Vorspeisen und anderen pikanten Gerichten. Aufgrund seiner fruchtigen Note schmeckt er auch zu Desserts hervorragend. Mit SALZANO, einer weiteren interessanten Neuentwicklung, möchte Bonzel die Liebhaber von aussergewöhnlichen Kräuter-Getränken ansprechen. SALZANO basiert auf einer ausgewogenen Kombination aus medizinischen und aromatischen Pflanzen, mit einem Hauch von Alkohol (6.0% Vol.). Für eine belebende und erfrischende Note sorgen unter anderem Koriander, Ingwer sowie Extrakte aus den Schalen von Zitrusfrüchten und Bitterorange. Bonzel präsentiert zudem feinste Schweizer Waffeln, hergestellt aus hochwertigen und sorgfältig ausgewählten Zutaten in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen. Die leckeren BONZEL-Waffeln sind in einer eleganten Metalldose verpackt, so dass sie nach dem Öffnen lange frisch bleiben.

### **Instant-Kaffee für jeden Geschmack**

Mit der Firma **Grandsaugreen SA** ist auch eine Spezialistin für Instantkaffee vertreten. Die Gruppe ist nach Nestlé derzeit der zweitgrösste Instantkaffee Hersteller der Welt und die Nummer eins der Anbieter von Handelsmarken in diesem Bereich. Anlässlich der SIAL wird die Ausstellerin mit Micro Ground Instant Coffee den Fachbesuchern ein neues und innovatives Produkt präsentieren. Auf eine lange Tradition in der Herstellung von hochwertigen und genussorientierten Lebensmitteln kann die **Mövenpick Schweiz AG** zurückblicken. Die Marke Mövenpick of Switzerland ist an der SIAL mit den Kategorien Kaffee, frische Milchprodukte und Schokolade vertreten. Zu den Neuheiten gehören Mövenpick Premium Moments Yoghurt, ein extra cremiger Joghurt, der aus frischer Bergmilch hergestellt wird, der sehr fruchtig ist und sich durch eine lange Haltbarkeit auszeichnet. Liebhaber der praktischen Kaffee kapseln werden die Mövenpick Coffee Capseln überzeugen, die sich für Nespresso™-Systeme eignen. Der Kaffee, hergestellt aus

einer Mischung aus besten Bohnen, ist 100% nachhaltig und bietet mit zwölf verschiedenen Varianten für jeden Geschmack den passenden Kaffee.

### **Feine Früchte für Desserts und Snacks**

In der Halle 5A stellen die Firmen **Arsha Switzerland International Trading SA**, **Flagfood AG** und **HPW AG** ihr Dienstleistungs- und Produktprogramm vor. **Flagfood** ist für sein umfangreiches Produkt-Portfolio, zu dem über 50 verschiedene Arten von Früchten zählen, bekannt. Das Angebot umfasst Früchte in verschiedensten Verarbeitungsformen, z.B. gewürfelt, als Fruchtpürees, oder Fruchtsaftkonzentrate. Die **HPW AG** ist Spezialistin für getrocknete Mango, Ananas, Kokosnuss und andere tropische Trockenfrüchte. Zum Angebot gehören Früchte-Snacks aus 100% Frucht, ohne Zusatz von Zucker und Konzentrat, Fruchtriegel aus verschiedenen tropischen Früchten, Kokosnuss-Chips in verschiedenen Geschmacksvarianten und als Neuheit Frucht-Bällchen und Snacks aus Fruchtpulpe. Alle Produkte werden von der Tochterfirma, der HPW Fresh & Dry, in Ghana produziert. Mit ca. 1'000 Mitarbeitenden stellt das Unternehmen rund 1'600 Tonnen Trockenfrüchte pro Jahr auf höchstem technologischem Standard und unter strengsten Hygiene- und Qualitätsvorschriften (BRC Level AA) her. Es werden nur frische und voll ausgereifte Früchte verarbeitet. Während des ganzen Wertschöpfungsprozess stehen Fairness und Nachhaltigkeit im Fokus.

### **Käse aus der Schweiz – ein weltweiter Exportschlager**

Nach wie vor nimmt die Beliebtheit von Schweizer Käse rund um den Globus zu. Die Gründe dafür sind vielfältig. Immer mehr Verbraucher greifen heute zu gesunden, qualitativ hochwertigen Produkten, die naturbelassen sind und sich durch ihren hervorragenden Geschmack auszeichnen. Ein Trend, der auch das Export-Halbjahresergebnis 2018, das von Switzerland Cheese Marketing publiziert wurde, widerspiegelt. So wurden in den ersten sechs Monaten des Jahres 33'933 Tonnen Schweizer Käse weltweit verkauft. Das entspricht einem Zuwachs von 6,4%. In der Schweiz werden rund 40% der Milch zu 650 verschiedenen Käsesorten verarbeitet. Je nach Herkunft der Milch verfügt der Käse über einen ganz individuellen und für die jeweilige Region typischen Geschmack. Die Schweizer Käser sind auch innovativ, was die Entwicklung neuer Käseprodukte betrifft. Mit neuen Rezepturen, Verarbeitungsmethoden und Darreichungsformen greifen sie damit Ernährungstrends und Kundenbedürfnisse auf.

## Grosse Käse-Show und viele Degustationsmöglichkeiten

Show-Time ist am **SWISS** Cheese Pavilion in der Halle 7 angesagt. Am Eingang des Gemeinschaftsstandes können die Fachbesucher ganze Käselaibe, die die teilnehmenden Mitglieder von Switzerland Cheese Marketing präsentieren, bestaunen. Vertreten sind folgende Käsehändler: **Lustenberger und Dürst, Margot Fromages, Val d'Arve, Alp Senn** und **Fromages Gruyère**. Um den speziellen und für die jeweilige Käsesorte typischen Geschmack zu probieren, bieten die Sortenorganisationen **Interprofession du Gruyère, Emmentaler Switzerland, SO Appenzeller Käse** und **Raclette Suisse** Degustationen an.

## Käse mit besonderem Charakter

Die **SO Appenzeller Käse GmbH** präsentiert am Stand ihren Appenzeller® Edel-Würzig. Er überrascht mit einem besonderen Geschmackserlebnis, ist pikant und ausgewogen im Charakter, mit feinen Reifekristallen und ist doch cremig rund auf der Zunge. Damit wurde ein Käse geschaffen, der sich in Geschmack und Konsistenz vom bestehenden Sortiment unterscheidet und deshalb auch eine neue Kundschaft ansprechen soll. Auf das starke Wachstum von Single-Haushalten hat Appenzeller Käse mit einem fixfertigen Mini-Fondue reagiert. Die Ein-Portion-Packung überzeugt durch den kräftig-natürlichen Geschmack und die sehnige Konsistenz. Bei **Emmentaler Switzerland** liegt der Schwerpunkt der Präsentation auf Emmentaler AOP URTYP® – Das Original mit dem Urgeschmack, Anno 1291. Würzig im Geschmack, weich am Gaumen und cremig im Abgang – ein kerniges Stück Urtyp, das einfach unvergleichlich gut schmeckt. Das Konsortium Emmentaler AOP hat diese einzigartige Tradition des ursprünglichen Emmentalers aufgegriffen und daraus die Spitzenqualität Emmentaler AOP URTYP® geschaffen, die dem Urvater aller Emmentaler aus dem 13. Jahrhundert nach heutigem und historischem Wissen sehr nahekommt. Im Gegensatz zu weiteren Qualitäten aus dem Sortiment Emmentaler AOP, die sich an erster Stelle durch ihre Reifungsdauer unterscheiden, beginnt der besondere Entstehungsweg eines Emmentaler AOP URTYP® bereits mit der Herstellung der jungen Käse: Nur nach strengen Kriterien ausgewählte Käsereibetriebe können sich um die Produktion des Emmentalers AOP URTYP® bewerben. Zum Messeprogramm gehören zudem Emmentaler AOP Mild – Das Original aus dem Tal der Emme und der Klassiker im Sortiment sowie Emmentaler AOP Bio, mit dem Geschmack von würziger Bio-Milch. Emmentaler AOP Bio unterscheidet sich vom herkömmlichen Emmentaler AOP durch seinen Rohstoff: Die Bio-Rohmilch wird von Bauernhöfen geliefert, die gesamtbetrieblich die Richtlinien der Organisation Bio Suisse erfüllen. Der Käse wird in jeder Hinsicht naturnah hergestellt und äusserst schonend behandelt.

## Von Kaffee to go bis zu XXL-Käsescheiben

Mit einem individuellen Messeauftritt – ebenfalls in der Halle 7 – profilieren sich **Emmi Schweiz AG**, **MIFROMA SA**, **Züger Frischkäse AG** sowie **Alpenswiss AG**. **Emmi** ist bekannt für ihr vielfältiges und feines Sortiment an verschiedenen Milchprodukten. An der SIAL stellt das Unternehmen Produkte aus verschiedenen Kategorien in den Mittelpunkt des Messeauftritts. Dazu zählen Emmi Caffé Latte, der kalte Kaffee Genuss to go unter Verwendung der von Hand gepflückten Arabica Bohnen aus Mexico; Kaltbach, die beliebte Käsespezialität, gereift in der Sandsteinhöhle; Scharfer Maxx, der charakterstarke, extrawürzige und zartschmelzende Halbhartkäse für höchsten Käsegenuss; Fondue und Raclette, heisser und zartschmelzender Käse für jeden Geschmack; fruchtige Joghurts von Swiss Premium und schliesslich Le Petit Chevrier, ein Genuss aus 100% reiner Schweizer Ziegenmilch seit 1995. **MIFROMA** hat höhlengereiften Gruyère, schmackhafte Fondue-Mischungen sowie Käse in Rollen in ihrem Messeprogramm. Käseprodukte der **Züger Frischkäse AG** sind weltweit bereits so beliebt, dass 50% davon exportiert werden. An der SIAL präsentiert Züger neben dem Mozzarella auch eine ganze Produktpalette an Bioprodukten. Ganz im Einklang mit der Natur werden alle Züger Bio-Produkte aus bester Bio-Milch hergestellt. Neu im Sortiment ist ein Demeter Mozzarella, der aus naturbelassener Heumilch hergestellt wird. Im Fokus für die Besucher aus Übersee stehen die IQF-Produkte (Individual Quick Frozen) für die Systemgastronomie, die aufgrund der langen Haltbarkeit problemlos per Schiff transportiert werden können, was preiswerter ist als mit dem Flugzeug. **Alpenswiss AG** ist spezialisiert auf Emmentaler AOP und weitere Käsespezialitäten, insbesondere auch auf Bergkäse aus verschiedenen Regionen der Schweiz, der sich durch eine sechsmonatige Reife und einen vollmundigen und würzigen Geschmack auszeichnet. Neu präsentiert das Unternehmen Emmentaler in XXL-Scheiben.

## Die Schweizer Aussteller an der SIAL 2018

### Halle 2 – SWISS Pavilion

<u>Firma</u>	<u>Website</u>	<u>Stand-Nr.</u>
ADF-Project	<a href="http://www.adfproject.ch">www.adfproject.ch</a>	2 M 045
bio-familia AG	<a href="http://www.bio-familia.com">www.bio-familia.com</a>	2 L 044
BONZEL SA	<a href="http://www.bonzel.ch">www.bonzel.ch</a>	2 M 049
Grandsaugreen SA	<a href="http://www.grandsaugreen.ch">www.grandsaugreen.ch</a>	2 M 041
La Conditoria SEDRUN-SWITZERLAND	<a href="http://www.laconditoria.swiss">www.laconditoria.swiss</a>	2 M 043
Mövenpick Schweiz AG	<a href="http://www.moevenpick-finefoods.com">www.moevenpick-finefoods.com</a>	2 M 053
Swiss Export Risk Insurance SERV	<a href="http://www.serv-ch.com">www.serv-ch.com</a>	2 L 043
SwissDeCode SA	<a href="http://www.swissdecode.com">www.swissdecode.com</a>	2 L 042

### Halle 5a – SWISS Pavilion

<u>Firma</u>	<u>Website</u>	<u>Stand-Nr.</u>
Arsha Switzerland International Trading SA	<a href="http://www.arsha.ch">www.arsha.ch</a>	5a M 176
Flagfood AG	<a href="http://www.flagfood.ch">www.flagfood.ch</a>	5a MP 176

### Halle 5a

HPW AG	<a href="http://www.hpwap.ch">www.hpwap.ch</a>	5a K 186
--------	--	----------

### Halle 7- SWISS Cheese Pavilion

Alp Senn AG	<a href="http://www.alpsenn-ag.ch">www.alpsenn-ag.ch</a>	7 HF 082
APPENZELLER KÄSE	<a href="http://www.appenzeller.ch">www.appenzeller.ch</a>	7 HF 054
CasAlp	<a href="http://www.casalp.ch">www.casalp.ch</a>	7 F 055
Coopérative des Producteurs de Fromages d'Alpages L'Etivaz AOP	<a href="http://www.etivaz-aop.ch">www.etivaz-aop.ch</a>	7 F 055
Emmentaler Switzerland	<a href="http://www.emmentaler.ch">www.emmentaler.ch</a>	7 F 057
Emmi Schweiz AG	<a href="http://www.emmi.com">www.emmi.com</a>	7 F 035
Fromage Gruyère S.A.	<a href="http://www.fromage-gruyere.ch">www.fromage-gruyere.ch</a>	7 FH 081
Interprofession du Gruyère	<a href="http://www.gruyere.com">www.gruyere.com</a>	7 H 054
Interprofession du Vacherin Fribourgeois	<a href="http://www.vacherin-fribourgeois-aop.ch">www.vacherin-fribourgeois-aop.ch</a>	7 F 055
Interprofession du Vacherin Mont-d'Or	<a href="http://www.vacherin-montdor.ch">www.vacherin-montdor.ch</a>	7 F 055
Interprofession Tête de Moine	<a href="http://www.tetedemoine.ch">www.tetedemoine.ch</a>	7 F 055
Interprofession Tomme Vaudoise	<a href="http://www.laiteries-reunies.ch">www.laiteries-reunies.ch</a>	7 F 055
Lustenberger + Dürst AG	<a href="http://www.le-superbe.com">www.le-superbe.com</a>	7 H 071
Margot Fromages SA	<a href="http://www.margotfromages.ch">www.margotfromages.ch</a>	7 H 082
Mifroma SA	<a href="http://www.elsa-mifroma.ch">www.elsa-mifroma.ch</a>	7 F 011
Raclette du Valais AOP	<a href="http://www.raclette-du-valais.ch">www.raclette-du-valais.ch</a>	7 F 055
Raclette Suisse	<a href="http://www.raclette-suisse.ch">www.raclette-suisse.ch</a>	7 H 064
Sbrinz Käse GmbH	<a href="http://www.sbrinz.ch">www.sbrinz.ch</a>	7 F 055
Schweizer Alpkäse	<a href="http://www.schweizeralpkaese.ch">www.schweizeralpkaese.ch</a>	7 F 055
SO Bündnerkäse	<a href="http://www.buendnerkaese.ch">www.buendnerkaese.ch</a>	7 F 055
SO Tilsiter Switzerland GmbH	<a href="http://www.tilsiter.ch">www.tilsiter.ch</a>	7 F 055
STEA Società Ticinese di Economia Alpestre	<a href="http://www.stea.ch">www.stea.ch</a>	7 F 055
Switzerland Cheese Marketing AG	<a href="http://www.cheesesfromswitzerland.com">www.cheesesfromswitzerland.com</a>	7 F 055
Val d'Arve SA	<a href="http://www.valdarve.ch">www.valdarve.ch</a>	7 H 081
Züger Frischkäse AG	<a href="http://www.frischkaese.ch">www.frischkaese.ch</a>	7 F 029

## Halle 7

Firma

Alpenswiss AG

Website

[www.alpenswiss.com](http://www.alpenswiss.com)

Stand-Nr.

7 A 020

### Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

**SWISS** Pavilion | Halle 2 | Stand No. 2 L 042

**SWISS** Pavilion | Halle 5a | Stand No. 5a M 176

**SWISS** Cheese Pavilion | Halle 7 | Stand No. 7 F 055 bis 7 H 082

HPW AG | Halle 5a | Stand No. 5a K 186

Alpenswiss AG | Halle 7 | Stand No. 7 A 020

### Weitere Informationen:

Switzerland Global Enterprise | Stampfenbachstrasse 85 | CH-8006 Zürich

[www.s-ge.com](http://www.s-ge.com)

Sina Steininger

Media Relations Manager

Tel. +41 44 365 55 66 | Fax +41 44 364 19 57

[media@s-ge.com](mailto:media@s-ge.com)

Switzerland Cheese Marketing AG | Brunnmattstrasse 21 | Postfach 8211 | CH-3001 Bern

[www.cheesesfromswitzerland.com](http://www.cheesesfromswitzerland.com)

Manuela Sonderegger

Leiterin Public Relation

Tel. +41 31 385 26 22 | Fax +41 31 385 26 27

[media@scm-cheese.com](mailto:media@scm-cheese.com)

Pressekontakt Frankreich : Albine & Co | 7, rue de Surène | FR- 75008 Paris

[www.albinesco.com](http://www.albinesco.com)

Tel. + 33 (0)1 58 18 35 25

[info@albinesco.com](mailto:info@albinesco.com)