

Medienmitteilung der HOCHDORF-Gruppe: FiE Preview Frankfurt 2017

HOCHDORF präsentiert neuen Qualitätsstandard für Öle

Hochdorf, 14. November 2017 – Die HOCHDORF-Gruppe präsentiert zwei wichtige Neuigkeiten an der FiE: einen neuen Qualitätsstandard für Öle und ein vielfältiges Kids Food Produktsortiment. Der Bereich Dairy Ingredients stellt zudem sein hochwertiges Walzenvollmilchpulver vor, der Schweizer Standard für feine Milkschokolade.

Wir lieben Geschmack! Unter diesem Leitgedanken hat sich die Marbacher Ölmühle GmbH aufgemacht, die hochwertigen kaltgepressten Öle genauer zu analysieren. Das Resultat: ein neuer Qualitätsstandard für Öle.

Netzdiagramme zeigen sensorische Öl-Eigenschaften

Zwei Faktoren sind wichtig, um ein hochwertiges Öl herzustellen: hohe Rohwarenqualität und ein schonender Pressvorgang. Wir von der Marbacher Ölmühle GmbH legen grossen Wert auf beide Faktoren. Dank auserlesener Rohwaren und einer schonenden Kaltpressung gehen die komplexen natürlichen Aromen der Saat ins Öl über. So erhält jedes Öl seine spezifische Aromenvielfalt. In Zusammenarbeit mit Aromenexperten haben wir diese Vielfalt aufgeschlüsselt und die hauptsächlichen Geschmackskomponenten in Netzdiagrammen dargestellt. Jedes Öl erhält damit sein eigenes «Profil», in welchem der charakteristische Geschmack und die sensorischen Eigenschaften gut erkennbar sind.

Breite Produktpalette für gesunde Kindersnacks

Unsere Kinder essen heute zu viel Zucker, Salz und Fett, aber zu wenig Mineralien, natürliche Vitamine und Ballaststoffe. Resultat davon: weltweit leiden über 41 Millionen Kinder im Alter von zwei bis fünf Jahren an Übergewicht. Mit unserem Kids Food-Produktsortiment können wir Gegensteuer geben. Neben unseren traditionellen Produkten an kindergerechten Crisps auf Vollkorn-, Reis- oder Maisbasis haben wir unser Sortiment um gesunde Frucht- und Gemüseprodukte erweitert. Unsere Getreideprodukte sind neu auch in Bioqualität und in Babyfood-Standard erhältlich.

Die knusprigen und lange haltbaren Frucht- und Gemüsechips werden schonend getrocknet. So bleiben die wertvollen Nährstoffe und der Geschmack erhalten. Verfügbar sind z.B. Apfel, Ananas, Mango und Blaubeeren sowie Tomaten, rote Beete und Karotten. Die Früchte und Gemüse sind in biologischer und konventioneller Qualität verfügbar. Alle Produkte des HOCHDORF Kids Food-Sortiments sind ohne Zugabe von Zucker, Salz, synthetischen Aromen und Konservierungsstoffen.

Walzenvollmilchpulver für feinste Milkschokolade

Das Kerngeschäft der HOCHDORF Swiss Nutrition AG ist die Herstellung von Milchtrockenprodukten. Führend ist das Unternehmen in der Herstellung von hochwertigem Walzenvollmilchpulver für die Schokoladenindustrie. Gemeinsam mit der Ostmilch Handels GmbH wurden ein internationales Beschaffungs- und Vertriebsnetz aufgebaut.

Proteine aus Milch und Pflanzen

Die Nachfrage nach Produkten mit hohem Proteingehalt stieg in den letzten Jahren weltweit an. Die HOCHDORF-Gruppe stellt milch- und pflanzenbasierte Proteine als Ingredients her. Dies sind auf der einen Seite hochwertige Milch- und Molkenproteinpulver. Auf der anderen Seite handelt es sich um verschiedene Saatenmehle. Einige dieser Saatenmehle verfügen über einen Proteingehalt von bis zu 60%. Das Protein-Sortiment wird durch VIOGERM® Weizenkeim-High-Protein-Crisps abgerundet.

[Link zur Medienbox mit Produktbildern und Netzdiagramm Sonnenblumenöl](#)

Kontakt: Monique Inderbitzin, Product Communication Manager HOCHDORF-Gruppe,
Tel: +41 (0)41 914 65 45 / +41 (0)79 859 19 23, monique.inderbitzin@hochdorf.com

Über die HOCHDORF-Gruppe

Die HOCHDORF-Gruppe mit Hauptsitz in Hochdorf ist eines der führenden Nahrungsmittel-Unternehmen der Schweiz und verfügte per 30.06.2017 über 680 Mitarbeitende. Aus natürlichen Rohstoffen wie Milch, Weizenkeimen und Ölsaaten gewonnen, leisten die HOCHDORF Produkte seit 1895 einen Beitrag zu Gesundheit und Wohlbefinden von Babys bis hin zu Senioren. Zu den Kunden zählen die Lebensmittelindustrie sowie der Gross- und Detailhandel. Die Produkte werden in rund 90 Ländern verkauft.

Über die HOCHDORF Swiss Nutrition AG: Dairy Ingredients

Seit 1895 verarbeitet der Bereich Dairy Ingredients Milch. Heute liegt die Kernkompetenz in der schonenden Konzentrierung und Trocknung von Milch und Molke. Mit modernsten Technologien und einem verlässlichen Qualitätsmanagement produziert der Bereich hochwertige Milch- und Molkenderivate.

Über die Uckermärker Milch GmbH

Die Uckermärker Milch GmbH wurde 1889 gegründet. Das Unternehmen verarbeitet heute täglich bis zu 1'000'000 kg Milch zu Butter und verschiedenen Trockenmilchprodukten. Das Unternehmen beschäftigt rund 150 Mitarbeitende und gehört zu den grössten Arbeitgebern in Prenzlau, Deutschland. Die im Werk hergestellten Produkte werden sowohl national als auch international vertrieben.

Über die Ostmilch Handels GmbH

Die Ostmilch Handels GmbH ist ein international agierendes Handelsunternehmen für Milchprodukte. Das Unternehmen wurde 1991 gegründet und ist in den Bereichen Handel, Logistik und Lagerung tätig. Die Ostmilch Handels GmbH ist eines der führenden Handelsunternehmen in Deutschland im Handel mit Butter und Milchpulver für die Lebensmittelindustrie und den Einzelhandel.

Über die HOCHDORF Swiss Nutrition AG: Cereals & Ingredients

Der Bereich Cereals & Ingredients ist führend in der Erforschung, Verarbeitung und Vermarktung von natürlichen, nährstoffreichen Weizenkeimen. Die hochwertigen VIOGERM® Weizenkeimprodukte können dank aktiver Wirkstoffe den Nährwert, Geschmack und die Knusprigkeit vieler Lebensmittel verbessern.

Über die Marbacher Ölmühle GmbH

Die Marbacher Ölmühle GmbH wurde 1899 gegründet. Im 3000m² grossen neuen Werk werden Öle sowie Koppelprodukte aus Weizenkeimen, Raps, Sonnenblumen und auch Nüssen hergestellt. Das Unternehmen ist führend in der Herstellung von Produkten in Bio-Qualität und beschäftigt 15 Mitarbeitende.

Über die Zifru Trockenprodukte GmbH

Die 1997 gegründete Zifru Trockenprodukte GmbH ist spezialisiert auf die Entwicklung und Produktion gesunder, lang haltbarer Frucht- und Gemüseprodukte. Die Frucht- und Gemüse-Stücke werden mit modernster Mikrowellen-Vakuum-Technologie getrocknet. Die Trocknungsanlage gehört weltweit zu den grössten dieser Art. Dank der schonenden Trocknungstechnologie bleiben die wertvollen und gesunden Bestandteile der Früchte und Gemüse erhalten.