

HOCHDORF Produkte am Superior Taste Award 2011 ausgezeichnet

## **Mousse au Chocolat noir und VIOGERM® Weizenkeimöl ausgezeichnet**

Hochdorf, 22. Juni 2011 – **Das International Taste & Quality Institute (iTQi) widmet sich als führende Organisation der Bewertung, Auszeichnung und Förderung hochwertiger Nahrungsmittel und Getränke. Für den Award 2011 hat die HOCHDORF Nutrifood AG zwei Produkte eingereicht. Das Mousse au Chocolat noir und das VIOGERM® Weizenkeimöl wurden mit zwei bzw. einem Stern ausgezeichnet.**

Im International Taste & Quality Institute in Brüssel degustiert und bewertet eine hochkarätige Jury aus 120 anerkannten und unabhängigen Küchenchefs und Sommeliers aus ganz Europa verschiedenste Produkte aus dem Lebensmittelsektor. Jedes eingereichte Produkt wird in seiner Kategorie bewertet, nicht aber mit anderen Produkten verglichen. Bewertet werden sensorische Kriterien wie zum Beispiel der erste Eindruck, Aussehen, Aroma, Beschaffenheit aber auch Geschmack und Geruch. Je nach Punktezahl werden die Produkte mit einem, zwei oder drei Sternen ausgezeichnet – oder aber erhalten keinen Stern.

### **Erfolgreiche Produkte der HOCHDORF Nutrifood AG**

Zum ersten Mal sendete HOCHDORF Nutrifood zwei Produkte zur Bewertung an das International Taste & Quality Institute nach Brüssel – das neu entwickelte Mousse au Chocolat noir und das VIOGERM® Weizenkeimöl. Beide Produkte wurden von der Jury ausgezeichnet.

Mit zwei Sternen wurde das feine Dessert Mousse au Chocolat noir ausgezeichnet. Es überzeugte die Fachjury vor allem in den Bereichen Aussehen, Textur und Geschmack. Einen Stern erhielt das VIOGERM® Weizenkeimöl. Das hochwertige Weizenkeimöl punktete mit seinem Aussehen, seinem Geschmack und seinem Geruch.

### **Superior Taste Award 2011**

In diesem Jahr wurden insgesamt 906 Produkte zur Prüfung an die Jury eingesandt. 136 davon erhielten einen Stern, 381 wurden mit zwei Sternen und 144 mit drei Sternen ausgezeichnet. Produkte, die mit dem Superior Taste Award ausgezeichnet werden, erfahren weltweit eine besondere Beachtung, weil sie von führenden unabhängigen Küchenchefs und Sommeliers getestet und hervorgehoben wurden.

Kontakt: Christoph Hug, Leiter Unternehmenskommunikation HOCHDORF-Gruppe,  
[christoph.hug@hochdorf.com](mailto:christoph.hug@hochdorf.com), Tel. 041 914 65 62

- Weitere Informationen zum Award finden Sie unter [www.itqi.com](http://www.itqi.com)
- Fotos der zwei ausgezeichneten HOCHDORF Produkte stehen zum Download auf der Website der HOCHDORF-Gruppe bereit: [www.hochdorf.com](http://www.hochdorf.com) → Medien.

---

Die HOCHDORF-Gruppe mit Hauptsitz im luzernischen Hochdorf ist eines der führenden Nahrungsmittel-Unternehmen der Schweiz und erzielte 2010 mit 377 Mitarbeitenden (Stand: 31.12.2010) an drei Standorten (Hochdorf/LU; Sulgen/TG; Medeikiai/Litauen) einen konsolidierten Brutto-Umsatz von CHF 351.5 Mio. (CHF 346.3 Mio. im 2009). HOCHDORF entwickelt, produziert und vermarktet funktionelle Ingredienzen sowie milch- und cerealienbasierte Spezialitäten für die Nahrungsmittelindustrie und den Handel weltweit. Die HOCHDORF Produkte, welche aus natürlichen Rohstoffen wie Milch oder Weizenkeimen gewonnen werden, leisten seit 1895 einen Beitrag zu Gesundheit und Wohlbefinden von Babys bis hin zu Senioren. Die Produkte werden in rund 80 Ländern verkauft.

**HOCHDORF Holding AG**  
Siedereistrasse 9  
Postfach 691  
CH-6281 Hochdorf  
Tel. +41 41 914 65 65  
Fax +41 41 914 66 66  
[hochdorf@hochdorf.com](mailto:hochdorf@hochdorf.com)  
[www.hochdorf.com](http://www.hochdorf.com)