

ARRAY

Zwei niedersächsische Unternehmen für den Fruit Logistica Innovation Award 2013 nominiert

Seevetal-Ohlendorf, 04. Februar 2013

Die Behr AG aus Seevetal präsentieren ihre schon küchenfertigen, geschälten Schwarzwurzeln und Steckrüben, die Elbe-Obst Fruchtverarbeitung GmbH aus dem Alten Land präsentiert die Apfel-Schiffchen®, knusprige Kernobstsegmente. Damit sind erstmals zwei Unternehmen aus Niedersachsen für den begehrten internationalen Innovationspreis der Obst- und Gemüsebranche nominiert.

Die Auszeichnung wird anlässlich der weltweit größten Obst- und Gemüsemesse, die vom 6. bis 8. Februar 2013 in Berlin stattfindet, nominiert. Er ist die begehrteste Branchenauszeichnung für Innovationen und erregt ein enormes weltweites Medien-Echo. Mit dem Fruit Logistica Innovation Award werden auf der Leitmesse des internationalen Fruchthandels herausragende neue Produkte und Dienstleistungen gewürdigt, die der Branche neue Impulse geben. Eine Jury mit Experten aus Produktion und Qualitätsmanagement, Groß- und Einzelhandel sowie der Verpackungs- und Dienstleistungsindustrie hat aus den zahlreichen internationalen Einreichungen zehn Kandidaten, davon zwei aus Niedersachsen nominiert. Die Innovationen werden rund 55.000 Fachbesuchern aus über 120 Ländern präsentiert. Die Messebesucher wählen an den ersten zwei Messetagen die wichtigste Innovation des Jahres. Der Sieger wird am Freitag, den 8. Februar 2013, in einer Preisverleihung auf der Messe Berlin geehrt.

Produktbeschreibung:

Behr AG

Kochfertig zubereitete Schwarzwurzeln und Steckrüben werden von der Behr AG attraktiv und bequem präsentiert. Die sonst eher mühevoll vorbereitete und Zubereitung entfällt. Die frischen Schwarzwurzeln werden von dem Seevetaler Unternehmen geschält und in Ascorbinsäure eingelegt. „Dies geschieht, damit die Schwarzwurzeln nicht braun anlaufen. Sie werden in etwa gleich lange Stücke geschnitten und in Vakuumbutel eingeschweißt“, berichtet Rudolf Behr, Geschäftsführer der Behr AG. Die frischen Steckrüben werden ebenfalls geschält, gewürfelt und auch in

Vakuumbbeutel verpackt. Eine Behandlung mit dem natürlichen Antioxidationsmittel ist bei der Steckrübe nicht notwendig. Die Verpackungseinheit der Schwarzwurzeln beträgt 400 g, bei den Steckrüben 500 g pro Packstück. Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt gekühlt bei +2 bis +7°C beträgt ca. 7 Tage.



BEHR AG
Parkstraße 2
D-21220 Seevetal