

Lübeck / Köln 02.02.2020

Niederegger präsentiert neue Köstlichkeiten auf der Internationalen Süßwarenmesse

Am 2. Februar 2020 öffnet die Internationale Süßwarenmesse (ISM) in Köln bereits zum 50. Mal ihre Tore und präsentiert ein Eldorado für Feinschmecker.

Natürlich dürfen hier die neueste Marzipan-, Nougat- und Praliné-Kreationen aus dem Traditionsunternehmen Niederegger nicht fehlen.

Mit einer riesigen Torte aus Niederegger Klassikern gratuliert der Lübecker Süßwarenhersteller der wichtigsten Branchenmesse zum 50-jährigen Jubiläum und gibt einen Überblick über seine neusten Produktentwicklungen. Einblick erhält zunächst exklusiv das Fachpublikum aus deutschem und internationalem Handel. Verbraucher müssen sich noch ein wenig gedulden. Erst im Laufe des Jahres startet der Verkauf der Niederegger Neuheiten. Nur zwei ausgewählte Produkte präsentiert Niederegger schon jetzt der Öffentlichkeit:

Der *Klassiker® des Jahres* wurde nach einer umfangreichen Abstimmung unter zahlreichen Testessern gekürt: Saftiges Kakao-Marzipan wird mit fruchtiger Banane kombiniert und mit knackiger Zartbitterschokolade umhüllt.



Beim *Brot des Jahres* trifft leckeres Niederegger Marzipan auf Toffee- und Haselnussstückchen. In der klassischen Brote-Form, für die Marzipan so bekannt ist, wird diese leckere Geschmackskombination noch von einer knackigen Schicht Zartbitterschokolade abgerundet.



PRESSEKONTAKT

Kathrin Gaebel
Eva Mura

Telefon: 0451-5301 284
presse@niederegger.de

J.G. Niederegger GmbH&Co. KG
Zeißstraße 1-7
23560 Lübeck

www.niederegger.de

Das 1806 gegründete Familienunternehmen Niederegger wird heute in 7. und 8. Generation geführt. Das Sortiment umfasst über 300 feinste Marzipan-, Nougat- und Trüffelspezialitäten. Bis heute werden diese nach traditionellen Verfahren und mit viel Handarbeit produziert. Zur Weihnachtssaison umfasst die Tagesproduktion ca. 30 Tonnen, die von 750 Mitarbeitern in Lübeck hergestellt und weltweit in über 40 Länder exportiert werden.