



Confiserie Welt

News vom Club der
Confiseries e. V.

*Vielfalt,
die begeistert und
verführt*

Grenzenlose Kreativität

Die Welt der Süßwaren
ist vielfältig und bunt --
einen Überblick über die
breite Angebotspalette
bietet die ISM in Köln



Fachhandels-
forum am Samstag,
27. Januar 2024
16:00 – 18:00 Uhr
Congress Centrum
Ost (CCO)

tern, Importeuren und Großhändlern sowie Zuckerwarenherstellern. Auf der Bühne Live Sweets Creation präsentieren Ciu Ciu, die Marken Viba und Heilemann sowie Original Beans ihr facettenreiches Handwerk.



Insgesamt 27 Firmen stellen unter dem Dach des CdC in Halle 5.2 aus

Bombasei Decor, Choba Choba, Chocami, ClearChox, Confiserie Burg Lauenstein, Confiserie Coppeneur, Confiserie Felicitas, Confis-Express, Dillicious, djoon, Fantastick Innovations, Koa Switzerland, Lanwehr – Confiserie-Manufaktur, Harry Lassche, Martin Mayer Schokoladen, Noalya, Original Beans, Oro de Cacao, Pott au Chocolat, Pralinen-Manufactur Große-Bölting, Premifair, Schell Schokoladen, Walter Confiserie, Wagner Pralinen, Weyer Marketing & Sales, Wildbach Schokolade, Wilk Gourmetgroup stellen auf dem Gemeinschaftsstand aus. Ciu Ciu steht direkt daneben. Confiserie Imping, Confiserie Heilemann und Storz sind in Halle 10.2, Amic, Hans Brunner und Selmi Partner auf der ProSweets in Halle 10.1 zu finden. In der Coffee-Lounge des CdC-Gemeinschaftsstands bereitet Gliss Kaffeespezialitäten zu – ideal für vertiefende Gespräche.

Bereits zum fünften Mal lädt der CdC am Samstag vor der Messe zum Fachhandelsforum auf dem Gelände der Koelnmesse ein. Unter dem Motto „Direct Trade – nur ein Marketing-Tool?“ referieren Robert Caballero, Rosario Caballero und Christoph Inauen (Choba Choba), Kenny Soto Santana (Santana Fruits & More), Marita und Susi Luger (Cacao Collectors), Valentina Bosia (Cacaos Latitudes) mit Frederic Mouen sowie Patrick von Vacano (Original Beans). Eingeladen zum Fachhandelsforum ist jeder. Besucher werden gebeten, sich vorab beim CdC anzumelden. Sie sind auch zum ISM WARM UP eingeladen und bekommen zusätzlich zum kostenfreien Eintritt ins Fachhandelsforum eine Tageskarte für die ISM 2024.

service@clubderconfiserien.de

Messeerlebnis par excellence

Mit ihren attraktiven Ausstellungsbereichen ist Halle 5.2 der Treffpunkt der Branche auf der ISM in Köln. Der CdC-Gemeinschaftsstand mit 27 Mitausstellern liegt auch 2024 im Fachhandelsbereich „Findest Creations – hand-crafted“

Halle 5.2 bietet auch 2024 ein einzigartiges Messeerlebnis mit Festival-Flair. Das Lab5 by ISM mit dem CdC-Gemeinschaftsstand wird noch vergrößert. Die Besucher erwartet entspannte Musik und ein einfallreiches Look & Feel. Die Kaffeebar der Halle wird am Nachmittag zur Kölschbar, ein DJ sorgt für Hintergrundmusik. In Halle 5.2 versammeln sich individuelle Aussteller, der Gemeinschaftsstand der Niederlande, die Newcomer-, Start-up- und Trend Snacks-Area, der Fachhandelsbereich „Finest Creations – hand-crafted“ und der New Product Showcase. Zentrum des Fachhandelsbereichs ist der CdC-Gemeinschaftsstand mit Chocolatiers, Confisereien, Bean-to-Bar-Manufakturen, Feingebäck- und Schokoladenherstellern, Dekorantbe-

CONFISERIE BURG LAUENSTEIN

Traditionelle Handwerkskunst

Als Chocology bezeichnet Confiserie Burg Lauenstein ihre Qualitätsphilosophie – und die ist anspruchsvoll. Die Confiserie beherrscht die alte, traditionelle Kunst der Handarbeit. Dort entstehen mit echter Leidenschaft Trüffel und Pralinen aus cremigem Nougat, frischer Sahne, knackigen Mandeln, erlesenen Gewürzen und zartschmelzender Schokolade, von Hand dekoriert.

So auch in den Kreationen „Lauenstein meets Lantenhammer und Rumult“. Bei der Kooperation zwischen der Lantenhammer Destillerie und der Confiserie Lauenstein sind überraschende Geschmackserlebnisse entstanden. Die neuen Sorten verbinden traditionelle Trüffel- und Pralinenherstellung mit innovativen Ideen. Die Lantenhammer Likör- und Edelbrand-Auslese präsentiert eine verlockende Vielfalt an feinen Bränden aus Marillen, Williams Christ Birnen, Waldhimbeeren, Sauerkirschen sowie Haselnüssen – harmonisch vereint in einer himmlisch cremigen Füllung. Angeboten wird die pure Lantenhammer Likör- und Edelbrand-Auslese in einer 5fach-sortierten Auswahl (130 g) und die Lantenhammer Rumult Rum-Trüffel-Auslese in einer 2fach-sortierten Auswahl.

Limited Edition, schillernd wie Kolibris

Regelmäßig bringen die Lauensteiner eine Limited Edition auf den Markt – eine Besonderheit, die Trends aus der Farb- und Modewelt, Design und Lifestyle aufgreift. Aktuell ist die Limited Edition „Blütenzauber“ erhältlich. Ab Mai 2024 zeigt die Limited Edition die faszinierenden Kolibris, die durch ihre wunderschönen Farben begeistern und deshalb auch „fliegende Edelsteine“ genannt werden. Das schillernde, bunte Farbspiel entsteht durch eine spezielle Struktur im Federkleid. Die 125-g-Schachtel, die ab Mai verfügbar ist, enthält fruchtig-frische Trüffel und Pralinen wie Granatapfel, Waldmeister oder Himbeere – sie sind der „Nektar“ für den Lauensteiner Kolibri.

Die Lauensteiner Teeblätter gibt es jetzt auch in einer hochwertig veredelten Metalldose mit neun

Schokoladen-Teeblättern in verschiedenen Geschmacksvariationen wie Matcha Limette, Morgentau®, Chai Latte, Rooibos Orange, Earl Grey oder Kurkuma Latte – optisch und geschmacklich ein Hochgenuss.

Für ihre feinen Pralinen hat die Confiserie zudem zwei neue, besondere Verpackungen konzipiert: Lauensteiner Platinum XXL ist eine Genusskollektion, eingehüllt in edles Grau, ummantelt von Gold. Realisiert wurde die Box mit dem italienischen Edelpapierhersteller Fedrigoni®. Sie ist in fünf Größen erhältlich, die XXL-Version überrascht mit fast 1.000 Gramm Pralinenkunst. Das Lauensteiner Herzklopfen ist eine Auswahl handgefertigter Trüffel- und Pralinspezialitäten in einer edlen Klarsicht-Herz-Geschenpackung (125 g).

lauensteiner.de
Halle 5.2, Stand E22a, E22, E20



Anzeige

OTHERLY®

OATM*LK CHOCOLATE



ES GIBT EINE ART, DINGE ZU TUN, WIE SIE JEDER TUT. UND DANN GIBT ES UNSER EINFACH ANDERS. DIE MEISTEN HERSTELLER SETZEN AUF KUHMLICH, WO WIR HAFERDRINK EINSETZEN. JA, ES IST IRGENDWIE EINZIGARTIG... ABER WIR GLAUBEN DASS ES EIGENTLICH UNSERE KLEINEN UNTERSCHIEDE UND EIGENHEITEN SIND, DIE UNS VEREINEN. DAS IST DIE SCHOKOLADE FÜR DIEJENIGEN, DIE DIESE KLEINEN UNTERSCHIEDE UMARMEN, DIE SIE EINZIGARTIG MACHEN.

EXPLORE
THE OTHERLY SIDE.

OTHERLY.CO.UK
@THEOTHERLYSIDE

100%
PLANT
BASED

Market Grounds GmbH & Co. KG, Ericus-Contor, Ericusspitze 2, 20457 Hamburg, Germany.
Tel.: +49 40 8090300-0, info@market-grounds.com, market-grounds.com

