

KÜLÖNBÖZTESSE MEG MAGÁT VERSENYTÁRSAITÓL A SOURDOUGHNUT SEGÍTSÉGÉVEL

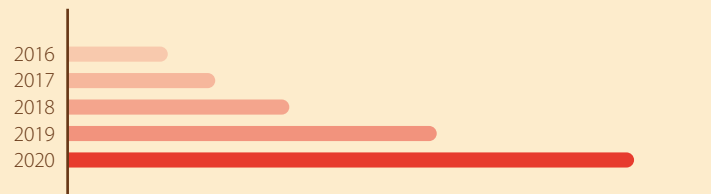


Az egész világot érintő lezárások következményeképp az emberek új, otthon végezhető hobbit és elfoglaltságokat kerestek, a kovással való sütés a figyelem középpontjába került.

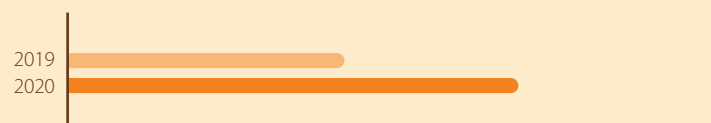
A kovász népszerűsége azonban nem csak a 2020-as évben nőtt. Az elmúlt négy évben 11%-kal növekedett¹ és ez nem olyan trend, amely hamarosan elhalványul. A Mondor hírszerzése szerint a globális kovászpiac éves növekedése 2023-ig körülbelül 6,9% lesz².



A FELTÖREKVŐ SOURDOUGH TREND



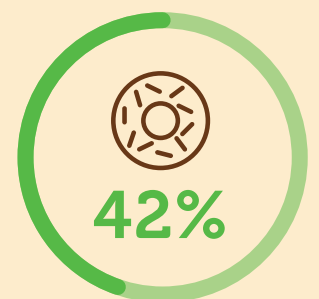
400% A kovászra vonatkozó Google keresések az elmúlt 5 évben közel 400%-kal növekedtek.³



33% A kovászos termékek 33%-os növekedést mutattak az európai szupermarketekben a tavalyi évben



Európa-szerte a pékségek 30%-a kínál kovászos termékeket⁵



Az európai fogyasztók 42%-a vásárol / tervez vásárolni kovászos termékeket, heti rendszerességgel.⁶

A KOVÁSZ TALÁLKOZÁSA A FÁNKKAL

A kovász iránti növekvő fogyasztói kereslet csak az egyik oka annak, hogy mi, a Dawn Foods, nagy örömmel mutatjuk be kovászos, azaz Sourdough fánkkeverékünket. Büszkék vagyunk arra, hogy innovációval és izgalmas termékeket kínálunk vásárlóinknak, és ezt a keveréket szakértő cukrászok mellett fejlesztettük ki.

Miért pont a fánk? A Cronut® fánk textúrája óta, nem mutattak be új állagú fánkot. Ehelyett arra koncentrált a piac, hogy kibővítsen a prémium fánk innovációit és a kategória kínálatát. Az új Sourdoughnut keverékünk visszahozza a reflektorfényt a fánkokra és kreatív, új szintre hozza azokat.

Ez a finom keverék egyesíti mindazt, amit a fogyasztók a kovászos kenyérben és az élesztős fánkban kedvelnek. A fánk vajjas, kovászos ízével, lágy, könnyű és levegős textúrájával, valamint az egyedülállóan sötétebb kérgével magára hívja a figyelmet.

Mivel a fogyasztók 65%-a érdeklődik a prémium fánkok kipróbálása iránt⁷, itt az ideje, hogy próbára tegye ezt a keveréket - és felturbózza saját elképzelésével.

HOL KEZDJE EL? ALKOSSA MEG KOVÁSZOS KÍNÁLATÁT!

A legtöbb pékség és fánkozó kiváló választási lehetőségekkel rendelkezik. Túl sok variáció közül lehet választani. De ha közelebbről megvizsgálja, akkor látható, hogy a legtöbb az ízkombinációjukban (vagyis az icingokban vagy töltelékben) különbözik és nem a fánk textúrájában és konzisztenciájában - ez egy elhalasztott lehetőség, mivel a fánknak nagyon sok típusa létezik.

A Sourdough donutok, vagyis a kovászos fánkok - a szokásos élesztős fánk formájához hasonlóan - olajban sült amerikai típusú fánk és bécsi fánk is lehet. A különbség, hogy masszívabbak, laktatóbbak. Ízükben is mások, bár nehéz szóval jellemezni, de határozottan kevésbé édesek. Textúrája ennek ellenére természetesen könnyed, lágy, de összességében egyszerűen megkülönböztethető társaitól.

Játsszon a töltelékekkel! Tapasztalja ki, hogy melyek azok a kedvelt ízek, amelyekért vásárlói rajonganak! Talán a klasszikus gyümölcslekvár, a kényeztető csokoládés-mogyorós töltelék vagy a friss tejszínes töltelék lesz a kedvenc? Használja mázainkat és icingjainkat a szemet gyönyörködtető finish eléréséért!

Használja a Sourdoughnut keverékünket és fantáziáját! Hozzon létre amerikai típusú fánkokat, vagy pálcikás fánkokat, mártsa csokoládéba, dekorálja szórással, vagy magvakkal.



Tudjon meg többet fánkkeverékeinkről [itt](#).



KÉRDÉSE VAN, VAGY INSPIRÁCIÓT KERES?

Látogassa meg weboldalunkat: DAWNFOODS.COM

⁷ Datassentials Menu Trends, Oct, 2018

Dawn[®]
Exceptional