SMOOTHIE BOWLS

Köstlich, gesund & in vielen Geschmacksrichtungen

Unser Produktportfolio hat sich um den leckeren Frühstückstrend, Smoothie Bowls in Form von hochwertigen Fruchtpulvern, Superfoods und Haferprodukten erweitert. Eine Smoothie Bowl ist ein Mix zwischen klassischem Porridge und einem fruchtigen Smoothie. Durch den sehr hohen Fruchtanteil, ist ein echter Frucht-Kick garantiert. Um den hohen Fruchtgehalt zu erhalten, fließen in unsere Smoothie Bowls viele unserer eigenen Rohstoffe, unter anderem auch unsere Vakuum getrockneten Rohstoffe ein. Erhältlich sind die Bowls in Bio- und konventioneller Qualität.

Die Bowls bieten wir in verschiedenen Standard-Geschmacksrichtungen, wie Mango, Berry und Kakao an. Auf Kundenwunsch sind individuelle Mischungen und Farben möglich, ob zum Frühlingsbeginn eine spritzige sommerliche Variante oder eine zimtige Weihnachtsbowl. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.

Facts:

- Mindestbestellmenge ab 500 kg
- Preise konventionelle Standardmischung: Zwischen 11,00-13,00€/kg (Kundenabhängig)
- Preise BIO Standardmischung: Zwischen 13,00-15,00€/kg (Kundenabhängig)

Die Mischung erfolgt bei uns und wird als Bulkware in 10 - 25 kg Kartons, Big Bags oder verschweisten Polybeuteln geliefert.

Geschmacksrichtungen:

Mango

Himbeere / Erdbeere

Kako

Blaubeere

Die Smoothie Bowls auf den Markt bringen

Die Neukundengewinnung ist uns sehr wichtig und wir sehen besonders in diesem Bereich ein großes Potential in der Vermarktung der Produkte durch Start-ups und deren Social Media Kanälen. Dies erfolgt schon, das Ziel ist es jedoch, diese Vermarktungsstrategie national und international noch weiter auszubauen.

Was hilft uns?

Konkrete und aussagekräftige Anforderungen des Kunden:

- Preisvorstellungen
- Produktvorstellungen
- Möglich Allergene (welche sind erlaubt?)

Das Auge isst mit - Toppings für die Bowl

Mithilfe von vielseitigen Toppings können die Bowls noch attraktiver und nach belieben verfeinert werden. Viele unserer Produkte können als Toppings genutzt werden und werden nach Kundenwunsch beliebig von uns zusammengestellt, denn bei den Toppings sind keine Grenzen gesetzt.

- Getrocknete Früchte
- Nüsse
- Müsli, Haferflocken
- Chiasamen
- Crunchy Maulbeeren (Vakuumgetrocknet)

Die Mindestbestellmenge für Toppings liegt bei 250 kg.

Unser Erfolgsfaktor

Die Vertriebsteams und die Forschung & Entwicklung stehen in einem stetigen Austausch zu unseren Produkten. Sie bringen gerne neue Ideen mit ein und können unsere Produkte so nach Bedarf kontinuierlich optimieren. Gemeinsam erstellen die Abteilungen Rezepturen, um unseren Kunden so das bestmögliche Endprodukt bieten zu können. Der Entwicklungsprozess läuft stetig weiter und typischerweise werden zwei bis drei Musterrunden gedreht.
Auch regelmäßige und gemeinsame Verkostungen gehören zu unserem Prozess dazu. So können wir nicht nur auf individuelle Kundenwünsche eingehen, sondern bauen unser Produktportfolio auch laufend weiter aus.