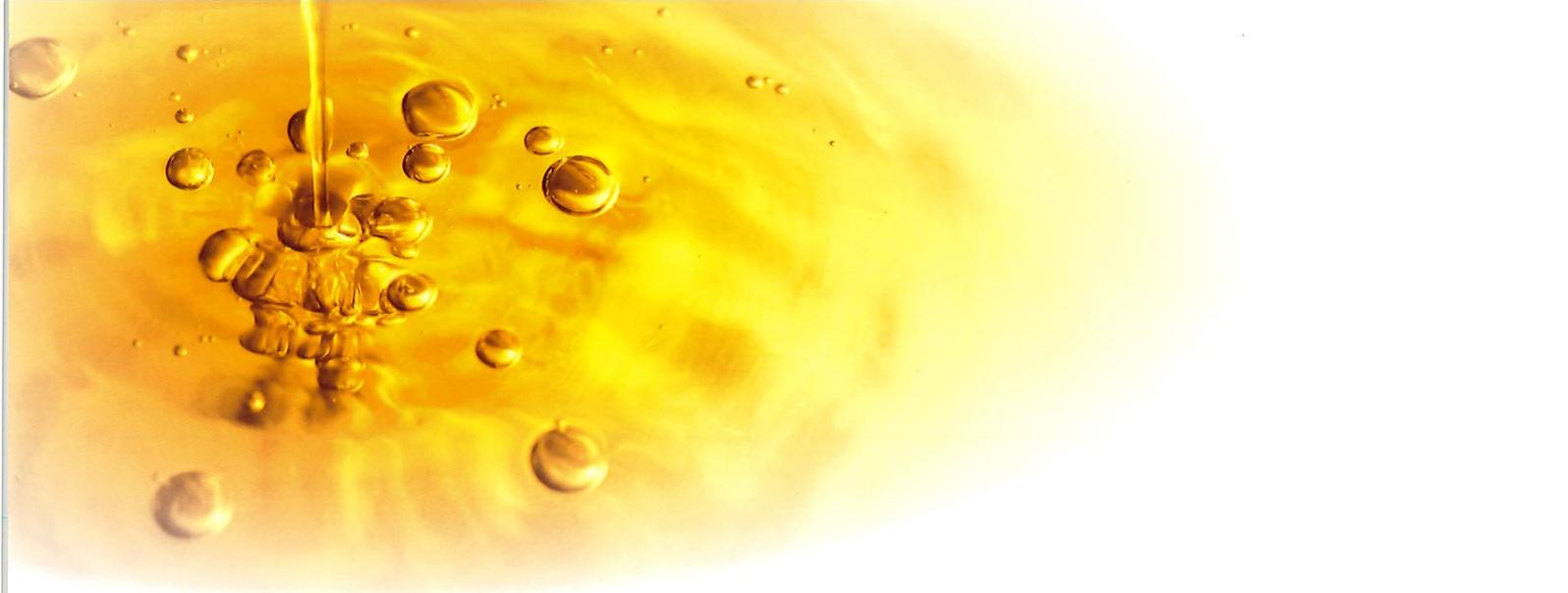


Von Meister zu Meister

# Erfolgskonzept

Drei gute Gründe für bewussten Siedegenuss:  
**Meister Goldbiskin Next**  
**Meister Goldbiskin Super**  
**Meister Biskin**





## Der Maßstab für Qualität und Genuss

Berliner und Siedegebäcke sind bei Ihren Kunden nicht nur saisonal stark nachgefragt, sondern als echter Gebäckklassiker auch ganzjährig beliebt.

Damit Ihre Siedegebäck-Spezialitäten absolut sicher gelingen und mit unwiderstehlichem Geschmack und verführerischer Optik Ihre Kunden überzeugen, hält MeisterMarken für Sie drei Erfolgsprodukte bereit:

- Meister Goldbiskin Next
- Meister Goldbiskin Super
- Meister Biskin

### Transfettsäuren – weniger ist mehr



Immer mehr Menschen legen Wert auf eine gesundheitsbewusste Ernährung. Transfettsäuren erhöhen laut Weltgesundheitsorganisation WHO das Risiko zur Entstehung von Herz-Kreislaufkrankheiten.

MeisterMarken hat daher ein modernes Siedefettsortiment entwickelt, das Ihren Ansprüchen und dem Wunsch Ihrer Kunden nach bewusster Ernährung gerecht wird. Da Transfettsäuren zudem Produkte der Fetthärtung darstellen, verzichtet MeisterMarken weitgehend auf diesen Prozess.

**Alle drei Biskin Produkte enthalten keine gehärteten Fette und Öle. Der Transfettsäuregehalt konnte durch die ausgewählten Zutaten auf <2% gesenkt werden. Sie überzeugen zudem durch beste Siedeeigenschaften und sind aufgrund dieser Vorteile den traditionellen Erdnussprodukten überlegen.**

# MeisterMarken Siedefette: alle Vorteile auf Ihrer Seite

## Vorteil Nr. 1: Beste Siedeeigenschaften

MeisterMarken Siedefette enthalten fein abgestimmte Rezepturen mit ausgesuchten Fetten und Ölen, sind sparsam im Verbrauch und überzeugen durch ihre hohe Hitzestabilität, lange Standzeiten und ein optimales Geschmackserlebnis.

## Vorteil Nr. 2: Moderne Rezepturen

MeisterMarken bietet Ihnen passende Produkte, die auf moderne Ernährungsgewohnheiten abgestimmt sind, mit einem Minimum an Transfettsäuren auskommen und keine gehärteten Fette enthalten.

## Vorteil Nr. 3: Mehr Nachhaltigkeit ab 2015

Nachhaltigkeit ist ein wichtiger Bestandteil unserer langfristigen Unternehmensstrategie. CSM ist seit 2005 Mitglied beim „Runden Tisch für nachhaltiges Palmöl (RSPO)“ und verfolgt das Ziel, die Produktion von Palmöl nachhaltig zu gestalten. Bestes Beispiel: die Umstellung von Meister Goldbiskin Next und Goldbiskin Super auf nachhaltig gewonnenes Palmöl gemäß dem RSPO Supply Chain Modell „Mass Balance“ im Jahr 2015. Ein wichtiges Kaufkriterium bei immer mehr Kunden!



## Meister Goldbiskin Super: mit der Kraft der Sonnenblume

Meister Goldbiskin Super ist die Empfehlung für das handwerkliche Backen von köstlichen Siedegebäcken.



### Profitieren Sie von allen Vorteilen:

- **Premium-Qualität:** Die einzigartige Kombination hochwertiger pflanzlicher Öle und Fette gewährleistet eine hervorragende Siedequalität.
- **Natürlich geringer Transfettsäure-Gehalt:** optimal für bewussten Genuss
- **Köstliche Backergebnisse:** für bekömmliche Gebäckspezialitäten mit unvergleichlichem Mundgefühl
- **Optimale Siedeeigenschaften:** ohne Erdnussfett und daher frei von Allergenen

## Meister Biskin: der Allrounder für viele Einsatzzwecke

Der Klassiker Meister Biskin überzeugt als **100 % reines Pflanzenfett** seit über 40 Jahren durch seine optimalen Siedeeigenschaften.



### Profitieren Sie von allen Vorteilen:

- **Mit hochwertigen Pflanzenfetten und -ölen:** für hohe Hitzestabilität mit hohem Qualmpunkt, sparsam im Verbrauch
- **Natürlich geringer Transfettsäure-Gehalt:** für den bewussten Genuss
- **Bewährte Rezeptur:** für optimale Siedeergebnisse und Gebäcke mit feinem Schmelz
- **Neutraler Geschmack:** für traditionellen Siedegenuss, wie Ihre Kunden ihn lieben



## Bekannt, bewährt, beliebt: drei starke Produkte für Ihren Siederfolg

Biskin genießt bei Ihren Kunden nach wie vor eine sehr hohe Markenbekanntheit und steht für bekömmliche Siedegebäcke in meisterlicher Qualität.

Wir bieten Ihnen 3 Produkte für jeden Anspruch.

### Meister Goldbiskin Next: das Top-Produkt unter den Siedefetten

Das Premium-Siedefett Meister Goldbiskin Next ist die Antwort auf das gestiegene Ernährungsbewusstsein der Konsumenten. Dafür steht die besondere Siedefett-Formel mit hochwertigen Rohstoffen wie dem **High-Oleic-Sonnenblumenöl**. Dieses spezielle Öl wird aus ausgewählten und traditionell gezüchteten Sonnenblumen gewonnen. Es weist von Natur aus einen hohen Gehalt an Ölsäuren und einfach ungesättigten Fettsäuren auf.



### Profitieren Sie von allen Vorteilen:

- **Natürlich geringer Transfettsäure-Gehalt:** entspricht der TFA-Produktleitlinie und erfüllt Verbraucherwünsche nach einer modernen Ernährung
- **Beste Siedeeigenschaften:** Durch High-Oleic-Sonnenblumenöl mit dem natürlich hohen Ölsäuregehalt ist die lange Standzeit und somit eine hohe Wirtschaftlichkeit gewährleistet – unabhängig von der Farbe – Praxistests beim Bäcker haben dies bestätigt.
- **Neutraler Geruch und Geschmack:** für aromatische Siedegebäcke
- **Vielfältig einsetzbar mit sehr guter Aufschlagfähigkeit:** für geschmeidige und bekömmliche Dauerkrems
- **Für zartesten Gebäckschmelz:** für Geschmack und Genuss, wie Ihre Kunden ihn lieben



## Nachhaltig und zukunftsweisend: MeisterMarken Produkte

### Das Problem:

Eine wachsende Weltbevölkerung und die damit einhergehende erhöhte Nahrungsmittel-Nachfrage können negative Folgen für Mensch und Natur haben. Ein Beispiel dafür ist der Ausbau von Palmölplantagen in Südostasien durch die steigende Palmölproduktion. Immer mehr umweltbewusste Konsumenten bevorzugen daher Lebensmittel, die aus nachhaltiger Erzeugung stammen und die Umwelt schonen.



### Die Lösung:

MeisterMarken reagiert auf diese Entwicklung mit der Verwendung von **nachhaltig produziertem Palmöl** aus zertifizierten Ölpalmplantagen. Diese Plantagen werden einer unabhängigen Zertifizierung unterzogen, die den weltweit vereinbarten Standards des Runden Tisches für nachhaltiges Palmöl (Roundtable on Sustainable Palm Oil, RSPO) entsprechen.



### Die Zukunft 2015:

Mit der Umstellung der Produkte Meister Goldbiskin Next und Meister Goldbiskin Super auf das RSPO Supply Chain Modell „**Mass Balance**“ bieten wir Ihnen 2015 Produkte, die nachhaltiges Palmöl enthalten. So können Sie die Ansprüche Ihrer Kunden nach ethisch und nachhaltig produzierten Produkten erfüllen.



CSM Deutschland GmbH  
Mainzer Str. 152-160  
55411 Bingen am Rhein  
Fachliche Hotline Feinback:  
0800 418 418 -1 (freecall)  
hotline.feinback@csm baking.com  
www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de