

*Gemeinsam-  
aus Leidenschaft*

**MEISTERMARKEN**

# ERFOLGSKONZEPT MEISTER GOLDBISKIN NEXT

Der nächste Schritt zu bewussterem Genuss



# EU-Verordnung verlangt nach echten Alternativen zu Erdnussfett

## Eine Änderung mit Auswirkungen

Im Zuge einer neuen EU-Gesetzgebung dürfen ab 1. April 2021 nur noch Lebensmittel mit einem Gehalt an Transfettsäuren nicht tierischen Ursprungs von max. 2 % in den Verkehr gebracht werden.

Das hat Konsequenzen für alle Bäcker, die beim Backen teilgehärtetes Erdnussfett einsetzen. Denn dort liegen die Transfettsäuren bei allen Produkten im Markt deutlich über dem zukünftigen Grenzwert.



## Die starke Marke GOLDBISKIN gibt die Antwort

GOLDBISKIN – diese bewährte Marke steht für lange Erfahrung und höchste Kompetenz, sie ist Inbegriff von echter Premiumqualität.

Kein Wunder, dass Bäcker seit Jahrzehnten auf GOLDBISKIN vertrauen.

Bleibt die Frage: Warum sollten Sie als Bäcker auf das bislang bevorzugte Siedefett Meister GOLDBISKIN verzichten? Doch nur, wenn es eine optimale Alternative gibt. Und die gibt es: mit Meister GOLDBISKIN NEXT.

# GOLDBISKIN



# Bewährtes ersetzen? Ja, durch etwas Besseres!

## Meister GOLDBISKIN NEXT

Dieses Produkt vereint alle Qualitäten des bisherigen Klassikers Meister GOLDBISKIN in sich. Es wird aber aus ungehärteten Ölen und Fetten hergestellt, damit wird der Grenzwert an Transfettsäuren problemlos eingehalten. Die Zukunftsalternative für bewussten Backgenuss!



## Ein echtes Top-Produkt

Meister GOLDBISKIN NEXT verfügt über eine spezielle Rohstoffkombination, in deren Mittelpunkt das High-Olec-Sonnenblumenöl steht. Es wird aus ausgewählten und traditionell gezüchteten Sonnenblumen gewonnen und weist von Natur aus einen hohen Gehalt an Ölsäuren und einfach ungesättigten Fettsäuren auf.

## Die Verarbeitungsqualitäten: spitze!

Natürlich geringer  
Transfettsäure-Gehalt

erfüllt Verbraucherwünsche nach einer bewussten Ernährung.

Beste Siedeeigenschaften

High-Olec-Sonnenblumenöl gewährleistet lange Standzeiten und damit eine hohe Wirtschaftlichkeit – unabhängig von der Farbe. Praxistests beim Bäcker beweisen das.

Neutraler Geruch  
und Geschmack

Optimal für aromatische Siedegebäcke

Vielseitig einsetzbar mit  
sehr guter Aufschlagfähigkeit

Garant für geschmeidige und bekömmliche Dauerkrems

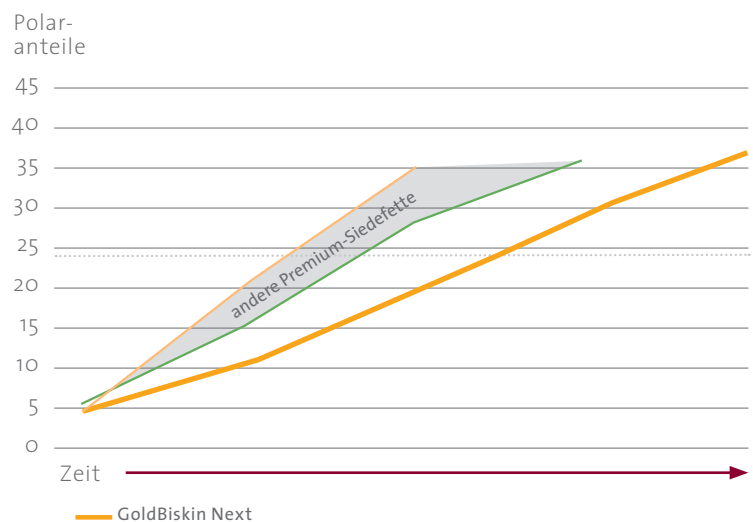
Für zartesten Gebäckschmelz

Mit dem Geschmack und Genuss, den Ihre Kunden lieben

## Tests bestätigen die überlegene Produktqualität von Meister GOLDBISKIN NEXT

### Herausragende Eigenschaften im Vergleich zum Wettbewerb

In umfangreichen Tests beweist dieses Top-Siedefett seine exzellenten Produkteigenschaften. Besonders hervorzuheben ist die nachweislich höhere Siedestabilität von Meister GOLDBISKIN NEXT. Es vergeht deutlich mehr Zeit, bis der Grenzwert von 24 % polare Anteile erreicht ist als bei vielen anderen Premium-Siedefetten am Markt.



### Kein Geschmacksunterschied zum bewährten Produkt

Schmecken Verbraucher einen Unterschied zwischen Berlinern, gesiedet in Meister GOLDBISKIN im Vergleich zu Berlinern, gesiedet in Meister GOLDBISKIN NEXT?

In einem extern durchgeführten Verbrauchertest konnte klar belegt werden, dass die Verbraucher keinen Unterschied feststellen.

**Meister GOLDBISKIN NEXT ist eine gleichwertige Alternative zu Meister GOLDBISKIN.**



## Gesundheit und Nachhaltigkeit – zwei Seiten derselben Medaille



### Transfettsäuren – je weniger, desto besser

Experten der Weltgesundheitsorganisation WHO stufen Transfettsäuren als deutlichen Risikofaktor für Herz-/Kreislauf-erkrankungen ein und empfehlen für eine gesundheitsbewusste Ernährung auf weitgehenden Verzicht.

MeisterMarken hat mit Meister GOLDBISKIN NEXT ein modernes Siedefett geschaffen, das zeitgemäßen Kunden-ansprüchen an bewusste Ernährung entspricht und mit seinem geringen Transfettgehalt mühelos die zukünftigen EU-Gesetze erfüllt.



### Nachhaltige Palmöl-Gewinnung

Sich ausbreitende Palmöl-Plantagen stellen in manchen Welt-gegenden ein echtes Umweltproblem dar. Deshalb engagiert sich MeisterMarken seit Jahren beim „Runden Tisch für nach-haltiges Palmöl (RSPO)“ und lässt dem Engagement auch Taten folgen.

MeisterMarken hat Meister GOLDBISKIN NEXT konsequent auf nachhaltig gewonnenes Palmöl umgestellt. Ein zunehmend wichtiges Kaufkriterium bei Ihren Kunden!



## Für exzellente Gebäcke, für Ihren Erfolg

Mit Meister GOLDBISKIN NEXT sind köstliche Backergebnisse vorprogrammiert – kein Wunder bei diesen Produktqualitäten:

- **Premium-Qualität** durch die Kombination hochwertiger pflanzlicher Öle und Fette
- **Natürlich geringer Transfettsäure-Gehalt** – entspricht zukünftigen EU-Verordnungen, optimal für bewussten Genuss.
- **Optimale Siedeeigenschaften** ohne Erdnussfett und daher frei von Allergenen
- **Aus nachhaltig angebautem Palmöl** – der Umwelt zuliebe.



Artikel-Nr.	Produktname	Artikelbeschreibung	Kartongewicht
01265	<b>Meister Goldbiskin Next</b>	Innovatives Premium Siedefett aus hochwertigen, ungehärteten pflanzlichen Ölen und Fetten. Dieses Spezialsiedefett zeichnet sich durch einen natürlich geringen Transfettsäuregehalt von <2%, beste Siedeeigenschaften, besonders lange Standzeiten und einen sehr zarten Gebäckschmelz aus.	20 kg (8 x 2,5-kg-Stange)

### Fachliche Hotline Feinback:

0800 418 418-1 (freecall)  
[hotline.feinback@csmbakerysolutions.com](mailto:hotline.feinback@csmbakerysolutions.com)  
[www.meistermarken-ulmerspatz.de](http://www.meistermarken-ulmerspatz.de)