

Presseinformation Genuport Trade GmbH

Genuport: neue Produkte und Trends auf der ISM 2025

Auch im Jahr 2025 bringt Genuport frischen Wind in die Lebensmittelbranche und präsentiert auf der ISM spannende Neuheiten. Das Unternehmen stellt eine vielfältige Produktpalette vor, die aktuelle Food-Trends aufgreift und innovative Genussmomente bietet. Mit renommierten Marken wie Marabou, Bonne Maman, Rigoni di Asiago, Pretzel Pete, McVitie's und Grenade deckt Genuport ein breites Spektrum ab – von kreativen Frühstücksaufstrichen und bewussten Snacks für zwischendurch bis hin zu verführerischen Schokoladen- und Feinkost-Highlights.

- Schokolade: Marabou
- Frühstück: Rigoni di Asiago
- Salzige Snacks: Pretzel Pete
- Süße Gebäcke: Bonne Maman, McVitie's, Rigoni di Asiago & The Irish Shortbread Company
- Feinkost: Ponti & Loriania
- Functional Food: Grenade
- Tiefkühlkost: Valsoia

Schokolade: Marabou & McVitie's

Marabou Rollen Oreo: der neue To-go-Snack

Ab dem ersten Quartal 2025 erweitert Marabou sein Sortiment mit den neuen Rollen „Oreo“ – eine unwiderstehliche Kombination aus zartschmelzender Schokolade und knusprigen Oreo-Keks-Stückchen. In handlichen 67-Gramm-Rollen ist die Schokolade der ideale Begleiter für unterwegs und perfekt für die Platzierung an der Kasse geeignet.

Die Produktneuheit vereint bewussten Genuss mit praktischer Portionierung und spricht sowohl Schokoladen- als auch Keksfans an. Dank des nachhaltigen Cocoa-Life-Programms setzt Marabou ein Zeichen für verantwortungsvollen Kakaoanbau.



Bildmaterial: Marabou Rolle „Oreo“

Frühstück: Rigoni di Asiago Natù Fruchtaufstriche, Einzelverpackungen & Natù Mandel Crème

Natù von Rigoni di Asiago: fruchtig mit Kirsche und Pfirsich

Seit Dezember 2024 ergänzt Rigoni di Asiago die Natù-Reihe um zwei neue Sorten: „Kirsche“ und „Pfirsich“. Mit einem Fruchtgehalt von 95 Prozent und natürlicher Süße bieten diese Brotaufstriche intensiven Geschmack in Bioqualität – und das ganz ohne Zuckerzusatz.

Die neuen 240-Gramm-Gläser punkten mit Nutri-Score A und einer schonenden Verarbeitung, die den vollen Fruchtgeschmack bewahrt. Die italienische Marke Rigoni di Asiago steht für natürliche Zutaten und hochwertige Qualität. Ob zum Frühstück oder für bewusste Genussmomente zwischendurch – „Kirsche“ und „Pfirsich“ sind die idealen Begleiter für einen fruchtig-intensiven Start in den Tag.



Bildmaterial: Natù in den Sorten „Kirsche“ und „Pfirsich“ von Rigoni di Asiago

Rigoni di Asiago: nachhaltige Frühstücksaufstrichen in Einzelverpackungen

Rigoni di Asiago bringt eine nachhaltige Neuheit in die Kategorie der Portionspackungen: Bio-Fruchtaufstriche in den Sorten „Aprikose“, „Erdbeere“ und „Waldfrüchte“ sowie die beliebten Varianten „Nocciolata Original“ und „Nocciolata Dark Milchfrei“ und „Mielbio“ sind nun in umweltfreundlichen, kompostierbaren Verpackungen erhältlich. Diese Verpackungen entsprechen der Norm EN 13432 und tragen das Siegel „OK INDUSTRIAL COMPOST“ (Industriekompostierung).

Speziell für den Foodservice-Bereich und Großhändler entwickelt, bieten die neuen Einzelportionen eine praktische und umweltfreundliche Lösung, die weder bei der Qualität noch beim Geschmack Abstriche macht. Dank der innovativen Portionsgröße

Genuport

können die hochwertigen Frühstücksaufstriche der italienischen Traditionsmarke in fruchtig oder cremig perfekt in der Gastronomie eingesetzt werden. Ab Januar 2025 erscheint die Nocciolata-Range außerdem in einem frischen, modernen Look, der die Vorteile der Produkte noch klarer und ansprechender hervorhebt.



Bildmaterial: Einzelpackungen von Rigoni di Asiago in den Varianten „Nocciolata Original“, „Nocciolata Dark Milchfrei“, „Mielbio“, „Waldfrüchte“, „Erdbeere“ und „Aprikose“ sowie „Nocciolata Crunchy“ im neuen Design

Natù Mandel Creme von Rigoni di Asiago: natürliche Proteinquelle ohne Zuckerzusatz

Seit Dezember 2024 bereichert Rigoni di Asiago das Natù-Sortiment mit einer Mandelcreme in Bioqualität. Mit über 90 Prozent Biomandeln und Biokakaobutter überzeugt die 220-Gramm-Creme durch eine kurze Zutatenliste – ganz ohne Zuckerzusatz und Palmöl.

Die Mandelcreme ist nicht nur eine 100-prozentig natürliche Proteinquelle, sondern auch eine bewusste und vielseitige Alternative zu herkömmlichen süßen Aufstrichen. Ob zum Frühstück, Backen oder Verfeinern von Desserts – die perfekt gerösteten Mandeln verleihen einen cremigen, natürlichen Geschmack, während die Kakaobutter für eine ideale Streichfähigkeit sorgt.



Bildmaterial: Natù „Mandel Creme“ von Rigoni di Asiago

Salzige Snacks: Pretzel Pete

Pretzel Pete Brezeln „Margarita Salt & Lime“: der Snack-Trend des Frühlings

Pretzel Pete präsentiert mit „Margarita Salt & Lime“ eine außergewöhnliche neue Sorte. Inspiriert vom beliebten Margarita-Cocktail, kombinieren die knusprigen Brezeln einen zarten Salzgeschmack mit einem frischen Hauch von Limette – und das komplett ohne künstliche Aromen. Verpackt in einer praktischen 110-Gramm-Tüte, sind sie die perfekte Wahl, denn die Begeisterung rund um Tequila-basierte Getränke steigt aktuell in Deutschland.

Gefertigt von Pretzel Pete, erweitert diese Neuheit die erfolgreiche Range der Pretzel Pieces und Mixes. Mit ihrem unverwechselbaren „Wow“-Geschmackserlebnis greifen die Margarita-Brezeln den aktuellen Snack-Trend auf und bringen erste Frühlingsgefühle in den Handel – inspiriert von Amerikas klassischem Margarita-Vibe.



Bildmaterial: Pretzel Pete in der Sorte „Margarita Salt & Lime“

Süße Gebäcke: Bonne Maman, McVitie's, Rigoni Nocciolata & The Irish Shortbread Company

Bonne Maman erweitert das Sortiment: von Sweet Hearts bis Mini Cookies

Bonne Maman bringt frischen Wind ins Sortiment und lädt ab dem zweiten Quartal 2025 zu neuen Geschmackserlebnissen ein: Nach der mit dem SWEETIE 2023 ausgezeichneten Sorte „Chocolate“ der Sweet Hearts bringt Bonne Maman jetzt eine

Genuport

neue Variante ins Sortiment: Sweet Hearts „Karamell mit Salzbutter“. Das Neuprodukt aus weichem Rührteig, der an japanischen Sponge Cake erinnert, ist mit cremigen Salzbutter-Karamell durchzogen und in der 180-Gramm-Packung erhältlich.

Zwei weitere Highlights sind die brandneuen „Mini Galettes“ und „Mini Cookies“: kleine Kekse in handlichen 100-Gramm-Verpackungen, die mit maximalem Geschmack überzeugen. Ob butterig-knusprig nach traditionellem Rezept oder schokoladig mit 33 Prozent Schokostückchen – die Minis sind perfekt für zwischendurch oder zum Mitnehmen.

Der neue „Petit Carré Choco Coco“ verbindet die herbe Süße von Zartbitterschokolade mit Kokosnuss, woraus ein lockerer Keks mit Schokoladenüberzug am Boden entsteht. Mit 17 Prozent Schokoladenanteil und in Verpackungen mit 200 Gramm Inhalt sind die knusprigen Kekse ideal für Schoko-Kokos-Fans.

Bonne Maman erweitert das Sortiment um zwei neue Kuchen: Die „Brownies mit Pekannuss“ (175 Gramm) bieten ein nussig-schokoladiges Ensemble, und die „Mini Muffins Blueberry“ (235 Gramm) begeistern mit 10 Prozent kandierten Heidelbeerstücken für einen fruchtigen Touch.



Bildmaterial: Von Bonne Maman: Sweet Hearts in „Karamell mit Salzbutter“, „Petit Carré Choco Coco“, „Mini Muffins Blueberry“, „Brownies mit Pekan“, „Mini Galettes“, „Mini Cookies“-

McVitie's Flipz Cookies & Cream: Knabberspaß mit Twist

McVitie's erweitert die beliebte Flipz-Reihe um eine neue, aufregende Sorte: „Cookies & Cream“. Der salzige Brezelsnack trifft auf ein süßes Schokoladen-Coating mit cremigem Vanillekeks-Geschmack und bietet so eine abwechslungsreiche Kombination aus süß und salzig. Verpackt im praktischen 90-Gramm-Wiederverschlussbeutel, sind die Flipz perfekt für unterwegs oder zum Teilen mit Freunden und Familie.

Genuport

Besonders für eine junge Zielgruppe entwickelt, begeistert die neue Sorte mit ihrem spannenden Zusammenspiel aus knusprigen Brezeln und knackiger Schokolade. Flipz „Cookies & Cream“ setzt neue Maßstäbe im Snackbereich und ist ein echtes Highlight für Fans von süß-salzigen Snacks.



Bildmaterial: Flipz „Cookies & Cream“ von McVitie's

McVitie's präsentiert neue Digestives: „Golden Caramel“- Genussmomente

McVitie's bringt mit den Digestives „Golden Caramel“ frischen Schwung in das Kekesregal: Der klassische süß-salzige Digestive-Weizenkeks wird von einer karamellisiereten, goldenen Schokoladenschicht veredelt, die durch ihre cremige Textur und den unverwechselbaren Karamellgeschmack überzeugt. Die Neuheit wird in einer praktischen 232-Gramm-Packung angeboten und richtet sich vor allem an eine junge, trendbewusste Zielgruppe.

Hergestellt aus Weizen und Weizenvollkorn, vereinen die Digestives „Golden Caramel“ die bewährte, leicht krümelige Konsistenz des Klassikers mit einer innovativen Geschmacksnote. Ob als Snack zwischendurch oder für kleine Genusspausen – diese Neuheit setzt neue Akzente auf dem deutschen Markt und bringt einen angesagten UK-Trend nach Deutschland.



Bildmaterial: Digestives „Golden Caramel“ von McVitie's

McVitie's neue Tartlets „Raspberry“ und „Lemon“: Fruchtig im Mini-Format

McVitie's erweitert sein Gebäcksortiment mit den neuen Tartlets „Raspberry“ und „Lemon“ und bringt fruchtige Vielfalt ins Regal. Die Tartlets kombinieren knusprigen Keks, eine feine Milchcreme und ein fruchtiges Topping aus Himbeere oder Zitrone – ein sommerliches Highlight, perfekt für den Genuss zwischendurch.

Genuport

Im handlichen 100-Gramm-Format bieten die Tartlets nicht nur unverwechselbaren Geschmack, sondern dank Weizenvollkorn auch einen Extra-Ballaststoff-Kick. Sie knüpfen an den Erfolg der beliebten Tartlets „Choco“ an und setzen frische Impulse für genussvolle Momente im Alltag. Ob unterwegs, im Büro oder zu Hause – die Tartlets „Raspberry“ und „Lemon“ sind der ideale Snack für alle, die fruchtigen Genuss in einem praktischen Format schätzen.



Bildmaterial: Tartlets „Raspberry“ und Tartlets „Lemon“ von McVitie's

Nocciolata Mini Tartelettes von Rigoni di Asiago: natürlicher Genuss auf höchstem Niveau

Die Nocciolata Mini Tartelettes bringen das Nocciolata-Erlebnis auf das nächste Level: gefüllte Kekse, die jeden Moment des Tages mit natürlicher Süße bereichern. Wie alle Nocciolata-Produkte überzeugen auch die Mini Tartelettes mit ausgewählten Qualitätszutaten und einem einfachen, natürlichen Rezept.

Die Nocciolata Mini Tartelettes sind in zwei Varianten erhältlich: Die „Nocciolata Original Mini Tartelettes“ bestehen aus knusprigem Mürbeteig, gefüllt mit 30 Prozent Nocciolata Original und abgerundet durch karamellisierte, gepuffte Quinoa. Die Sorte „Nocciolata Bianca Mini Tartelettes“ begeistert mit Kakaomürbeteig, gefüllt mit 30 Prozent Nocciolata Bianca, ergänzt durch gepuffte Quinoa, umhüllt von feinem Kakao. Sie sind palmölfrei, frei von Zusatzstoffen und bieten damit einen Snack, der bewusstes Genießen und Geschmack perfekt verbindet.



Bildmaterial: Nocciolata Mini Tartelettes von Rigoni di Asiago

Traditionelles Gebäck aus Irland von The Irish Shortbread Company

Seit dem vierten Quartal 2024 ist The Irish Shortbread Company mit drei neuen Artikeln auf den deutschen Markt erhältlich. Diese Brand bietet traditionell in Irland hergestellte Shortbread, die mit echter irischer Butter verfeinert werden. Die Produktlinie umfasst die drei Sorten: „Original“ (150 Gramm Inhalt), „Zitrone“ (150 Gramm Inhalt) und „Vollmilchschokolade“ (180 Gramm Inhalt).

Shortbread, bekannt für seine buttrige Textur und zarten Geschmack, bringt ein Stück irische Atmosphäre und authentische Backtradition in den deutschen LEH.



Bildmaterial: The Irish Shortbread Company in den Sorten „Original“, „Zitrone“ und „Vollmilchschokolade“

Feinkost: Ponti & Loriana

Feigencreme von Ponti: für raffinierte italienische Momente

Ab dem ersten Quartal 2025 erweitert Ponti sein Sortiment mit einer edlen Feigencreme, die den unverwechselbaren Geschmack von Aceto Balsamico di Modena I.G.P. mit feinem Feigenpüree vereint. Diese fruchtig-würzige Kreation bietet ein intensives Geschmackserlebnis und eignet sich perfekt als Begleiter zu Käse, Obst, Desserts und Eiscreme. In der praktischen 240-Gramm-Packung bringt die Feigencreme das Beste der italienischen Genusskultur direkt nach Hause.

Mit einer Tradition, die auf neun Generationen zurückblickt, steht Ponti für Qualität und authentischen Geschmack. Die neue Feigencreme vereint Tradition und Innovation – ein Highlight für Feinschmecker.



Bildmaterial: Feigencreme von Ponti

Loriana „La Pinsa“: der italienische Food-Trend für zuhause

Loriana bringt mit „La Pinsa“ ab dem ersten Quartal 2025 eine köstliche Alternative zur klassischen Pizza nach Deutschland. Der ovale Teig wird von Hand geformt, auf Stein gebacken und kombiniert eine knusprige Außenschicht mit einem locker-fluffigen Kern. Verpackt in einer 230-Gramm-Packung bietet „La Pinsa“ die perfekte Grundlage für individuelle Beläge, denn das Produkt ist zum selbst Belegen gemacht.

Dank eines speziellen Getreidemixes aus Weizen- und Reismehl, Hefe sowie einer langen Gehzeit entfaltet sich der unverwechselbare Geschmack. Mit extranativem Olivenöl und Sauerteig entsteht ein intensives, authentisch italienisches Geschmackserlebnis. Nach nur fünf Minuten im Ofen ist der Genuss auf dem Teller – ideal für alle, die italienische Küche lieben.



Bildmaterial: „La Pinsa“ von Loriana

Functional Food: Grenade

Grenade „Oreo White“: perfekter Proteinriegel für bewusste Genießer

Grenade, Marktführer in der Proteinriegel-Kategorie aus Großbritannien, präsentiert mit „Oreo White“ eine neue Innovation. Jeder Riegel bietet mehr als 20 Gramm hochwertiges Protein bei weniger als 2 Gramm Zucker und ist damit die ideale Wahl für Fitnessbegeisterte und Ernährungsbewusste.

Genuport

Mit dem ikonischen Geschmack von Oreo und den funktionellen Vorteilen eines Proteinriegels ist Grenade „Oreo White“ ein vielseitiger Snack – perfekt vor oder nach dem Training oder für den kleinen Hunger zwischendurch. Wie alle Grenade-Produkte vereint auch dieser Riegel bewussten Lebensstil mit kompromisslosem Geschmack und höchster Qualität.



Bildmaterial: Grenade „Oreo White“

Tiefkühlkost: Valsoia

Neue Kreationen von Valsoia: Italienischer Eisgenuss, 100 % pflanzlich

Die italienische Marke Valsoia bringt zwei neue vegane Eisvariationen in die Tiefkühlregale: Stieleis „Karamell-Mandel“ auf Haferbasis (3er-Pack) und Mini-Sandwich Eis Duo auf Sojabasis (8er-Pack). Beide Neuheiten überzeugen mit cremigen Texturen und innovativen Rezepturen, die höchsten Genuss garantieren.

Das Stieleis verführt mit gesalzener Karamell und karamellisierten Mandeln, während das Duo-Sandwich eine köstliche Kombination aus Vanille- und Kakao-Gelato zwischen weichen Keksen bietet. Valsoia bleibt seiner Philosophie treu und setzt auf 100 Prozent pflanzliche Zutaten, italienische Tradition und höchste Qualität. Verpackt im modernen Design sind diese Eiskreationen ein Muss für alle, die „la dolce vita“ in rein pflanzlicher Form genießen möchten.



Bildmaterial: Stieleis „Karamell-Mandel“ und Mini-Sandwich Eis Duo von Valsoia

Über Genuport

Die Genuport Trade GmbH ist einer der führenden Importeure und Distributeure von Lebensmitteln in Deutschland. Seit der Gründung im Jahr 1949 hat sich das Unternehmen von einem traditionsreichen Familienunternehmen zu einer dynamischen

und global ausgerichteten Organisation entwickelt. Mit einem Team von 160 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern lenkt die Genuport Trade GmbH die Distribution und die zielgerichtete Vermarktung von über 50 renommierten nationalen und internationalen Food-Marken. Mit einem starken Fokus auf Innovation gehören verschiedene Kategorien – von Süßwaren und Frühstückprodukten über Tiefkühlkost bis hin zu Functional Food – zum Portfolio. Die Genuport Trade GmbH deckt sämtliche Key Accounts des deutschen Lebensmitteleinzelhandels ab und erschließt zusätzlich neue Vertriebskanäle wie den Sport-Channel und E-Commerce. www.genuport.de

Norderstedt, im Dezember 2024

Pressekontakt:

GENUPORT TRADE GmbH

Marion Junge

Gutenbergring 60, 22848 Norderstedt

Telefon: +49 40 52841 103

E-Mail: mjunge@genuport.de

BRAND UPGRADE GmbH

Jara Schönfeldt

Schulterblatt 58, 20357 Hamburg

Telefon: +49 40 4309 368-22

E-Mail: jara.schoenfeldt@brand-upgrade.de