

ERHARD ZIELT AUF EINZELHANDEL, HEIMDIENSTE UND GASTRONOMIE

Französisches Naschwerk für vielfältige Anlässe

Eisprodukte, Eistorten und tiefgekühlte Backwaren sind die Spezialität von Erhard. Neue, traditionelle und außergewöhnliche Kreationen werden zur InterCool vorgestellt.



Traditionelle wie auch innovative französische Backwaren und Eideen bringt Erhard zur InterCool mit.

Rund 28 Millionen Euro setzt das 1980 gegründete Familienunternehmen Erhard aus Masevaux in Frankreich mit seinen Eis- und Patisserie-Produkten im Jahr um. Gefertigt werden sie von 250 Mitarbeitern in drei eigenen Fabriken, schildert Exportmanager Jérémie Roll. Zu den Kunden für die

Marken- und Handelsmarken-Produkte zählen der Außerhausmarkt ebenso wie Einzelhandelsketten und Heimdienste. Der Exportanteil von derzeit 12 Prozent soll künftig gesteigert werden. Insbesondere von seinen Backwaren verspricht sich das Unternehmen dabei gute Erfolge im Ausland. Eine neue Patisserie Range soll erstmals auf der InterCool vorgestellt werden. „Flexibilität und ein sehr breites und tiefes Sortiment für alle Wünsche der Verbraucher sind unsere be-

sonderen Stärken“, schildert Jérémie Roll. Dabei würden die Rezepte und Verpackungen individuell an die einzelnen Märkte angepasst. Und auch Innovationen spielten eine große Rolle: „Gleich drei unserer Produktreihen wurden von der Jury der Innovation Lounge in Paris in 2007 ausgewählt.“ Innovativ zeigt sich Erhard auch beim Eis. Ganz neu ist hier die Range „Les Tendances Créatives“ in 500 ml Packungen. „Diese Premium-Eiskremsorten wurden speziell für festliche Anlässe kreiert“, erklärt Roll. Da gibt es „Foie Gras d’Alsace Feyel“, das mit Gänseleberpaste hergestellt wird, „Saumon Fumé“ mit Räucherlachs und „Champagne Grand Cru“ als edles Sorbet mit Champagner.

Neben solchen besonderen Rezepturen stehen mehr als 60 verschiedene portionierte Eisspezialitäten zur Auswahl. Auch die Auswahl der Geschmacksrichtungen im eleganten 1.000 ml Becher liegt deutlich über 60. Zusammen mit dem Streicheis für die Gastronomie in 5.000 und 2.500 ml Gebinden und den 550, 500 und 100 ml Kleinpackungen kommen da mehr als 120 Geschmacksrichtungen zusammen. Neben den Standardsorten gibt es hier auch viele Besonderheiten wie beispielsweise „Veilchen Eiskrem“. Besonderheiten auch bei den Sorbets im 1.000 ml Becher: Neben vier traditionellen Sorten gibt es hier vier Kreationen mit Alkohol wie das Sorbet „Tequila Ananas-Ingwer“. Sechs Patisserie-Rezepte wurden im 550 ml Becher umgesetzt, beispielsweise als Eis gewordenes „Crêpe Suzette“.

„Erstklassige Rohwaren, natürliche Aromen und ein hoher Fruchtanteil in den Sorbets kennzeichnen unsere Eisspezialitäten“, beschreibt der Exportmanager. Dieser Anspruch gelte auch für das breite Angebot der Eistorten für vielerlei Anlässe und die tiefgekühlten Torten, die als Einzelportion wie auch in groß, sowohl rund als auch quadratisch und rechteckig in großer Auswahl hergestellt werden. Traditionelle gebackene Häppchen, Besonderheiten für Weihnachten, Ostern oder den Valentinstag, original Französisches wie Brioches oder eingebürgertes wie Donuts runden das Patisserie-Programm ab. jr