



## PRESSEINFORMATION

### Für einen glanzvollen Start in die Obstsaison

**Dawn Foods bietet das passende Geliermittel für jede Anforderung**

**Darmstadt, 02.03.2022 – Frische, aromatische Früchte auf lockerem Tortenboden: Ab Frühling hat der Obstkuchen wieder Hochsaison. Eine wichtige Zutat für Kreationen mit dem besonderen Glanz ist das Geliermittel. Mit den pulverisierten Geliermitteln DAWN JELLY GLAZE und DAWN INSTANT JELLY sowie den flüssigen Geliermitteln DAWN BELNAP 100 und DAWN GELOMAT bietet Dawn Foods seinen Kunden für jede Anwendung die passende Lösung.**

#### **Welches Geliermittel passt zu Ihnen? Pulverisiertes oder flüssiges Geliermittel?**

Diese Frage stellt Dawn Foods seinen Kunden, denn das Unternehmen bietet gleich vier verschiedene Geliermittel an. Ob zur eigenen Herstellung oder gebrauchsfertig, zur manuellen oder maschinellen Anwendung, bei Dawn Foods kann die Kundschaft aus einem breiten Sortiment jenes Produkt auswählen, das am besten zu den gewünschten Anforderungen passt.

Geliermittel sorgen für einen transparenten Glanz auf Backwaren, gleichzeitig bleibt die Oberfläche jedoch trocken. Sie bieten eine frische Optik und schützen frische Früchte vor Oxidation. Die hochwertigen Geliermittel von Dawn Foods sind einfach in der Handhabung und garantieren eine gelingsichere Herstellung.

#### **DAWN JELLY – Pulverisierte Geliermittel**

**DAWN JELLY GLAZE** und **DAWN INSTANT JELLY** sind pulverisierte, säurestabile Geliermittel für die heiße Anwendung. Sie eignen sich zur Herstellung von klaren, schnittfesten Tortengüssen und überzeugen mit brillantem Glanz bei minimaler Schaumbildung. Beide Geliermittel sind für den manuellen Einsatz geeignet. **DAWN INSTANT JELLY** gibt es in den Geschmacksrichtungen Neutral und Erdbeere. **DAWN JELLY GLAZE** lässt sich zusätzlich in Sprühgeräten anwenden und wer darauf zurückgreift, hat die Wahl zwischen Neutral fruchtigem, Erdbeere- oder Aprikosengeschmack. Durch die sofortige Verarbeitungsfähigkeit sind die Geliermittel zeitsparend in ihrem Einsatz und zusätzlich gefrier- und auftaustabil.

#### **DAWN BELNAP 100 & DAWN GELOMAT – Flüssige Geliermittel**

Neben den pulverisierten Geliermitteln bietet Dawn Foods auch die flüssigen Geliermittel **DAWN BELNAP 100** und **DAWN GELOMAT** an.

**DAWN BELNAP 100**, in den Geschmacksrichtungen Neutral, Aprikose und Erdbeere erhältlich, ist ein pastöses Geleegusskonzentrat für die heiße Anwendung und kann nach dem Verdünnen/Erhitzen

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: dawn-foods@kommunikationpur.com



## PRESSEINFORMATION

sowohl mit dem Pinsel als auch der Sprühmaschine aufgetragen werden. Es eignet sich insbesondere zum Aprikotieren von Hefengebäck.

**DAWN GELOMAT** ist ein gebrauchsfertiges Geliermittel zur direkten Verwendung. Im Gegensatz zu den anderen Geliermitteln muss es nicht angerührt oder verdünnt werden, sondern wird direkt in die Sprühmaschine gefüllt, erhitzt und aufgesprüht. Es eignet sich speziell für größere Gebäckoberflächen, da es sich dünn und homogen auftragen lässt und ein sehr ökonomisches Arbeiten ermöglicht.

Alle Geliermittel von Dawn Foods eignen sich für die Zubereitung veganer Backwaren. Des Weiteren sind sie Halal und für koschere Backwaren geeignet. **DAWN BELNAP 100** kann außerdem für glutenfreie Backwaren verwendet werden.

### Zitat

„Unsere Geliermittel lassen sich in einfachen Schritten anwenden und die Handhabung gelingt sicher. Gerade jetzt im Frühling kommt es durch Verwendung von hochwertigen Geliermitteln auf den richtigen Glanz und Schutz der Backwaren und Torten bzw. den Früchten darauf an. Passend dazu haben wir eine Probieraktion auf den Weg gebracht. Unsere Kundschaft kann uns gerne darauf ansprechen und aus unserem breiten Sortiment das Produkt auswählen, das am besten zu ihren Anforderungen passt.“

*Julia Loncar, Produkt Manager DACH bei Dawn Foods*

## PRESSEINFORMATION

### Bildmaterial



**Bildunterschrift:** Geliermittel eignen sich zur Herstellung von klaren und schnittfesten Tortengüssen.

**Dateiname:** Pressefoto\_DawnFoods\_JellyGlaze\_Fruchttorte.jpg  
(1.219 KB)

**Quellenangabe Foto:** © Dawn Foods

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung.  
Nur im Zusammenhang mit Informationen zur Marke, den Produkten und dem Unternehmen Dawn Foods zu verwenden.



**Bildunterschrift:** Manuelle Anwendung der Dawn Foods Geliermittel.

**Dateiname:** Pressefoto\_DawnFoods\_Geliermittel\_manuell.jpg  
(3.340 KB)

**Quellenangabe Foto:** © Dawn Foods

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung.  
Nur im Zusammenhang mit Informationen zur Marke, den Produkten und dem Unternehmen Dawn Foods zu verwenden.



**Bildunterschrift:** Für eine dünne und homogene Anwendung mit dem Sprühgerät.

**Dateiname:** Pressefoto\_DawnFoods\_Geliermittel\_spruehen.jpg  
(996 KB)

**Quellenangabe Foto:** © Dawn Foods

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung.  
Nur im Zusammenhang mit Informationen zur Marke, den Produkten und dem Unternehmen Dawn Foods zu verwenden.



## PRESSEINFORMATION

### **Über Dawn Foods:**

*Der Backwarenhersteller und Zutatenlieferant Dawn Foods inspiriert seit über 100 Jahren Bäckereien jeden Tag zu neuen Erfolgen. Seinen Kunden stellt das Unternehmen nicht nur hochwertige und gelingsichere Produkte zur Verfügung, sondern auch aktuelle Branchen-Insights, zukunftsweisende Innovationen und nicht zuletzt jede Menge Bäckereierfahrung. Mit Pioniergeist und immer wieder neuen kreativen Ideen ist Dawn Foods ein stetiger Impulsgeber für die Wachstumschancen seiner Kunden und ein zuverlässiger Partner an ihrer Seite. In Deutschland sorgt dafür der Standort in Darmstadt mit engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, eigener Verwaltung und Produktentwicklung sowie eigener Produktion vor Ort. Seinen Hauptgeschäftssitz hat das Unternehmen in Michigan, USA; sein Hauptquartier für Europa & Afrika / Asien in Amstelveen, Holland. Zu Dawn Foods Partnern gehören ca. 40.000 handwerkliche und Einzelhandelsbäckereien, führende Gastronomiedienstleister und Hersteller in mehr als 100 Ländern. Das Dawn-Team hat weltweit über 4.000 Mitglieder.*

*Weitere Informationen zum Unternehmen, zu seinen Produkten und seiner Firmenkultur finden Sie hier:*

**Webseite:** [www.dawnfoods.com](http://www.dawnfoods.com)  
**Instagram:** [dawnfoodsgermany](https://www.instagram.com/dawnfoodsgermany)  
**Facebook:** [dawnfoodsgermany](https://www.facebook.com/dawnfoodsgermany)  
**LinkedIn:** [dawn-foods-europe-ameap](https://www.linkedin.com/company/dawn-foods-europe-ameap)  
**YouTube:** [Dawn Foods Europe - YouTube](https://www.youtube.com/DawnFoodsEurope)

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: [dawn-foods@kommunikationpur.com](mailto:dawn-foods@kommunikationpur.com)