



## KURZMELDUNG

14.10.2022, Darmstadt

### Oh, du duftende Weihnachtszeit

- Dawn Foods liefert Zutaten und Inspirationen für die Weihnachtssaison 2022
- Konditorei-Aromen aus edlen Früchten, Gewürzen und Ölen
- Saisonale Fonds mit dem Geschmack von Bratapfel, Haselnuss oder Blutorange

Muffins mit Bratapfelcreme, Gewürzgugelhupf mit Spekulatiusnote, Weihnachtliche-Orangen-Sahneschnitte und Kokosmakronen - wenn da keine Weihnachtsstimmung aufkommt!

Dawn Foods bietet seinen Kunden wichtige Zutaten für die Weihnachtsbäckerei, denn erst mit dem richtigen Geschmack und Duft der Gebäcke entfaltet sich der Zauber von Weihnachten in den Backstuben.

#### Stollengewürz und Bratapfelsahne für höchsten Genuss

Die Dawn Konditorei-Aromen lassen sich in konzentrierte und pulverisierte Aromen einteilen. Die **konzentrierten Aromen** sind back- und gefrierstabil und verfeinern mit natürlichen Ölen, wie feinstem sizilianischen Zitronenöl oder wertvollem Mandelöl, Back- und Konditorenerzeugnisse sowie Eiscreme. Die **pulverisierten Aromen**, etwa Vani-Star Lebkuchen- oder Stollengewürzaroma, haben eine lange Haltbarkeit und sind präzise zu dosieren. Sie eignen sich hervorragend für den Einsatz in Backwaren sowie Eisspezialitäten.

Winterliche Sahnerouladen und -schnitten lassen sich mit den Dawn Fonds umsetzen. Z.B. einfach Dawn Fond Bratapfel mit Wasser verrühren und geschlagene Sahne unterheben – schon entsteht eine luftig-feine Bratapfelsahne. Die Dawn Fonds gibt es noch in vielen weiteren Geschmacksrichtungen, sodass eine breite Auswahl zur Verfügung steht.

#### Rezeptideen für weihnachtlichen Gaumenschmaus

Neben den Zutaten bietet Dawn Foods seinen Kunden eine große Bandbreite an weihnachtlichen Rezeptideen und Inspirationen für die Weihnachtszeit an. Mit dem Muffin-Baukastensystem lassen sich beispielsweise Muffins mit Lebkuchengeschmack und Mandelfüllung zaubern. Die Basis wird mit Dawn Muffin-Mix und Dawn Lebkuchen Mix hergestellt und dann mit Mandelfüllung aus Dawn PlusFüll

---

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

Mandel verfeinert. Alle Rezeptideen erhalten Sie von Ihrem Dawn Kundenberater oder unter [www.dawnfoods.com](http://www.dawnfoods.com).

## Bildmaterial



**Bildunterschrift:** Ob Bratapfel-Sahneroulade oder Orangen-Sahneschnitte, mit den Dawn Fonds zaubern Sie luftige Cremes für jede weihnachtliche Kreation.

**Dateiname:** Pressefoto\_DawnFoods\_Bratapfel a la Creme Brulee.jpg (2.430 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:** Mit dem Muffin-Baukastensystem von Dawn Foods backen Sie Muffins für jede Saison.

**Dateiname:** Pressefoto\_DawnFoods\_Muffins.jpg (4.786 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:** Auch für den To-go-Einsatz finden Sie passende Muffin-Ideen von Dawn Foods.

**Dateiname:** Pressefoto\_DawnFoods\_Advents Muffin Gewuerz-Frucht.jpg (3.737 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.

**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)