

MARKT & PRODUKTE

Gemüse-Kuvertüre



Oliver Coppeneur bei der Präsentation seiner neuen Kreation VeQui
/ Foto: Coppeneur

„Achtsamer Genuss und nachhaltige Innovation gehören für mich zusammen“, so Oliver Coppeneur bei der Präsentation seiner neuen Kreation VeQui aus der Ideen-Schmiede der gleichnamigen Confiserie-Manufaktur am Mittelrhein. Man könnte VeQui als Gemüse-Kuvertüre beschreiben.

Die exklusiv für den Gastro-Bereich entwickelte hoch energetische Masse entsteht bei Rohkost-Temperatur und verbindet den Genuss von Kakao-Butter mit ausgesuchten Gemüsevariationen in komplett neuen Möglichkeiten für Köche, Bäcker-Konditoren und Pâtissiers. Coppeneur war es dabei wichtig, dass darin primäre und sekundäre Pflanzenstoffe erhalten bleiben und sich der Genuss dieses Produkts nicht nur im aromatischen Mundgefühl spiegelt, sondern auch physiologisch Sinn macht.

„Wir geben mit VeQui der Gastronomie und Handwerk neue Impulse der Wahrnehmung. Im Frühjahr 2024 präsentieren wir zur Internationalen Süßwaren-Messe in Köln gemeinsam mit unserem Gastro-Partner Confis-Express sowie für Endverbraucher neue Genussmomente der Spezies Vegilate in weltweit neuen Geschmackskompositionen.“