SCHREIBEN SIE MIT AN DER ERFOLGSGESCHICHTE IN DEUTSCHLAND

Die Deutschen lieben Ahornsirup. Als veganes, reines Naturprodukt liegt das „flüssige Gold" bei gesundheitsbewussten Verbrauchern vor allem als Alternative zu Haushaltszucker voll im Trend. Allein in den vergangenen fünf Jahren stieg der Absatz von kanadischem Ahornsirup um 37 % - Tendenz weiter steigend. Schon heute liegt Deutschland weltweit auf Platz zwei der Exportstatistik, nach den USA und vor Japan, Großbritannien und Australien. Eine Studie von Research and Markets rechnet bis 2023 mit einem durchschnittlichen jährlichen Wachstum von knapp 7 Prozent.

PROMOTION:
KANADISCHE ERZEUGER INVESTIEREN IN DEN DEUTSCHEN MARKT

Um das Interesse der deutschen Verbraucher an Ahornsirup aus Kanada nachhaltig zu stärken, fördert der Verband Québec Maple Syrup Producers den Absatz von Ahornsirup und anderen Ahornprodukten aktiv mit einer breit angelegten, generischen Promotions- und Medienkampagne. Unterstützt durch Influencer, Profiköche und Ernährungsberater macht die Kampagne Lust darauf, die abwechslungsreiche Welt des Ahornsirups zu entdecken.

WIR BRAUCHEN IHRE UNTERSTÜTZUNG

Damit das nächste Kapitel in der Erfolgsgeschichte geschrieben werden kann, sind wir auf Ihre Unterstützung als Handelspartner angewiesen. Helfen Sie uns dabei, das Angebot an Ahornsirup aus Kanada für die Verbraucher zu optimieren. Unser kulinarischer Botschafter Heiko Antoniewicz, Impulsgeber der Gastronomie und Aromen-Experte ist überzeugt: „Wie Salz und Pfeffer gebührt Ahornsirup ein fester Platz in jeder Küche."
Lassen Sie uns gemeinsam daran arbeiten!

ZIEL #1: EINHEITLICHE SORTENBEZEICHNUNG

Derzeit ist die Kennzeichnung von Ahornsirup aus Kanada im deutschen Einzelhandel nicht einheitlich und daher für Verbraucher häufig verwirrend. In unseren generischen Kampagnen verweisen wir stets auf das offizielle Klassifizierungssystem, nach dem Ahornsirup aus Kanada eingestuft wird. Für den im Lebensmittelhandel erhältlichen Ahornsirup Grad A gilt demnach folgende im Canadian Grade Compendium, Volume 7 – Maple Syrup festgelegte Einteilung.

GOLDEN delicate taste
Dieser fein-milde Sirup wird aus dem Saft der ersten Stunde hergestellt. Er zeichnet sich durch seinen hellen goldenen Farbton, feine Süße und zartes Aroma aus: das ideale Topping für Joghurt und Eiscreme.

AMBER rich taste
Dieser mild-aromatische Sirup hat einen klaren, ausgeprägten Geschmack und eine großartige Bernsteinfarbe. Er eignet sich besonders gut als Zutat für Vinaigrette und andere Saucen.

DARK robust taste
Dieser fein-herbe Sirup, mit seinem intensiven, karamellartigen Aroma findet u.a. Verwendung beim Kochen und Backen.

VERY DARK strong taste
Dieser kräftige Sirup entsteht aus dem Ahornsaft, der zum Ende der Saison geerntet wird. Sein Geschmack hat eine ausgeprägte Ahornnote und eignet sich perfekt zum Kochen und Glasieren von Fleisch.

Hier finden Sie weitere Informationen dazu auf der Website der Canadian Food Inspection Agency (CFIA) → *HIER*

ZIEL #2: DIE GANZE SORTENVIELFALT ANBIETEN

Jede der vier Sorten kanadischer Ahornsirup hat ihre eigene Farbe und Geschmacksrichtung, abhängig vom Erntezeitpunkt. Mit zunehmendem Wissen über die Vielseitigkeit von Ahornsirup wächst der Wunsch der Verbraucher, alle vier Sorten vor Ort erwerben zu können. Im stationären Einzelhandel finden sich derzeit vor allem die Sorten AMBER rich taste und DARK robust taste. Wir möchten Sie ermutigen, Ihren Kunden möglichst alle vier Sorten anzubieten. Denn je intensiver sich die Verwender mit Ahornsirup auseinandersetzen, desto sensibler sind sie für die Unterschiede der einzelnen Sorten – und desto stärker wird das Bedürfnis, die passende Sorte zum jeweiligen Rezept zu wählen.

QUÉBEC MAPLE SYRUP PRODUCERS (QMSP)

Die Aufgabe der Québec Maple Syrup Producers (QMSP) besteht darin, die Interessen der Ahornproduzenten in Québec zu fördern und die Produktion und den Verkauf von Ahornprodukten unter Beachtung der Grundsätze der nachhaltigen Entwicklung optimal zu entwickeln. Die Organisation vertritt die Interessen von rund 11.300 Produzenten und 7.400 Unternehmen. Jährlich stammen im Durchschnitt 72 % des weltweit produzierten Ahornsirups aus Québec. Im Auftrag der kanadischen Ahornindustrie koordiniert QMSP die internationalen Marketing- und Werbeaktivitäten für kanadische Ahornprodukte und leitet das International Maple Research and Innovation Network.

maple FROM CANADA

KONTAKT
mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · D-53111 Bonn
Tel. +49-228-943787-0 · Fax +49-228-943787-7
E-Mail: info@ahornsirup-kanada.de

Weitere Informationen finden Sie online auf **www.ahornsirup-kanada.de**.