

IPD vermittelt Frankfurter Importeur neuen Partner aus Kolumbien



Exotische Rohstoffe für neue Geschmackserlebnisse

Das Unternehmen tropextrakt in Frankfurt ist Spezialist für den Import exotischer Rohstoffe für die Lebensmittelbranche. Seit seiner Gründung im Jahr 2002 hat sich das Unternehmen mit der Einführung ausgefallener Nischenprodukte einen Namen gemacht. tropextrakt beliefert die Big Player der Branche mit trendweisenden Frucht- und Pflanzenprodukten aus tropischen Ländern. Der Erfolg des Unternehmens beruht auf der stetigen Suche nach zuverlässigen Lieferanten für qualitativ hochwertige Produkte, die die hohen Anforderungen der Kunden in Deutschland und Europa erfüllen. Dazu hat sich tropextrakt in den letzten Jahren ein solides Netzwerk von Exporteuren in verschiedenen Ländern, insbesondere in Südamerika, aufgebaut. Das Import Promotion Desk (IPD) konnte tropextrakt nun einen weiteren wertvollen Kontakt vermitteln und stellte dem Frankfurter Unternehmen auf der Fachmesse SIAL 2014 einen geeigneten Partner vor: Frugy aus Kolumbien.

TROPISCHE FRÜCHTE – VIELFÄLTIGE AROMEN

tropextrakt importiert eine Vielzahl natürlicher Produkte aus tropischen Fruchtsorten. Je nach Applikation werden die pflanzlichen Rohstoffe in Form von Püree, Saft, Saftkonzentrat, Aromen, Extrakten, Pulver oder Fruchtflocken angeboten. Zu den seltenen Exoten, die tropextrakt auf dem deutschen Markt anbietet, gehören etwa die aus Brasilien stammende Acai-Beere, die Aloe Vera aus Mexiko oder die Calamansi aus den Philippinen. Ein weiteres Importprodukt heißt „Guanabana“ (Stachelannone) und kommt aus Kolumbien.

Gleich zwei Container Guanabana-Püree hat tropextrakt bei dem kolumbianischen Exporteur Frugy zur Probe geordert und ist mit der Lieferung sehr zufrieden. Die Frucht hat in Südamerika bis heute traditionelle Bedeutung in der Medizin. Aber auch für die Lebensmittelindustrie ist die Guanabana nicht minder interessant als vielseitiger, sehr fruchtiger Grundstoff zum Beispiel für Eiscreme, Säfte oder Joghurts.

„Einen neuen Rohstoff zu entdecken, ist einfach – wenn man weiß, wo man suchen muss“, sagt Ingo Kniepert, Geschäftsführer der tropextrakt GmbH. „Einen neuen Rohstoff zu entdecken, der im Ursprungsland hergestellt, dabei sämtlichen europäischen Qualitätsansprüchen genügt und zudem zuverlässig und in gleichbleibender Qualität den Weg nach Europa findet, ist dagegen sehr viel anspruchsvoller.“ Für tropextrakt sei im Bezug auf die Ursprungsländer, Anbaumethoden und Verlässlichkeit der Lieferanten daher Transparenz der zentrale Punkt – Transparenz zu schaffen, dafür habe das IPD von Anfang an gesorgt. →



IMPORT PROMOTION DESK



»Mit den Produktneuheiten aus Kolumbien können wir ganz neue Geschmackserlebnisse kreieren«, sagt Ingo Kniepert.

„Dank des IPD, das uns den zusätzlichen Kontakt mit dem kolumbianischen Exporteur Frugy vermittelt hat, ist es uns gelungen, einige vielversprechende Projekte mit unseren Kunden zu starten.

Wir sind zuversichtlich, dass die Zusammenarbeit mit Frugy in Zukunft ausgebaut werden kann.«

Ingo Kniepert, Geschäftsführer tropextrakt GmbH



Weitere Informationen zum Import Promotion Desk unter www.importpromotiondesk.de

STRENGE AUSWAHLKRITERIEN

Das IPD setzt bei der Auswahl der Partnerunternehmen hohe Maßstäbe an. Es vermittelt nur Exporteure, die zuvor nach strengen Kriterien evaluiert wurden. Geprüft wird dabei nicht nur die Reinheit und Qualität der Produkte. Das IPD legt ebenso viel Wert auf eine solide Organisationsstruktur des Exportunternehmens und erste Erfahrungen auf dem internationalen Markt. Insbesondere müssen die Partnerunternehmen die notwendigen Zertifizierungen vorweisen. Im Sinne einer nachhaltigen Entwicklungszusammenarbeit ist dem IPD auch wichtig, dass die Exporteure unter Einhaltung hoher Umwelt- und Sozialstandards produzieren. Frugy S.A. ist bereits seit 15 Jahren auf dem internationalen Markt aktiv und nach den Richtlinien der Ecocert als Unternehmen für ökologischen Landbau anerkannt.

NEUE IDEEN FÜR INNOVATIVE PRODUKTE

Auf der SIAL 2014 hat das IPD den Kontakt zwischen tropextrakt und Frugy hergestellt. Den Gesprächen am Messestand folgte bald die erste Probestellung mit einem Volumen von knapp 80 000 US-Dollar. Die nächste Lieferung enthielt neben Guanabana drei weitere Fruchtarten mit ebenso exotischen Namen – Feijoa, Mora und Lulo. Das Püree dieser delikaten Biofrüchte ist in Europa bisher selten im Handel, es eignet sich jedoch hervorragend zur Herstellung von Erfrischungsgetränken, Desserts und Konfitüren



Anders als traditionelle Handelshäuser liefern die Frankfurter Tropenexperten ihren Kunden nicht nur Rohstoffe, sondern auch Ideen für innovative Lebensmittel. Hierfür hat tropextrakt eigens ein «Ideenlabor» eingerichtet, in dem ein kreatives Team von Getränkeentwicklern gemeinsam mit den Kunden neue Verarbeitungsmethoden und Rezepturen entwickelt.

Weitere Informationen zu tropextrakt unter: www.tropextrakt.com

Finanziert vom



Durchgeführt von

