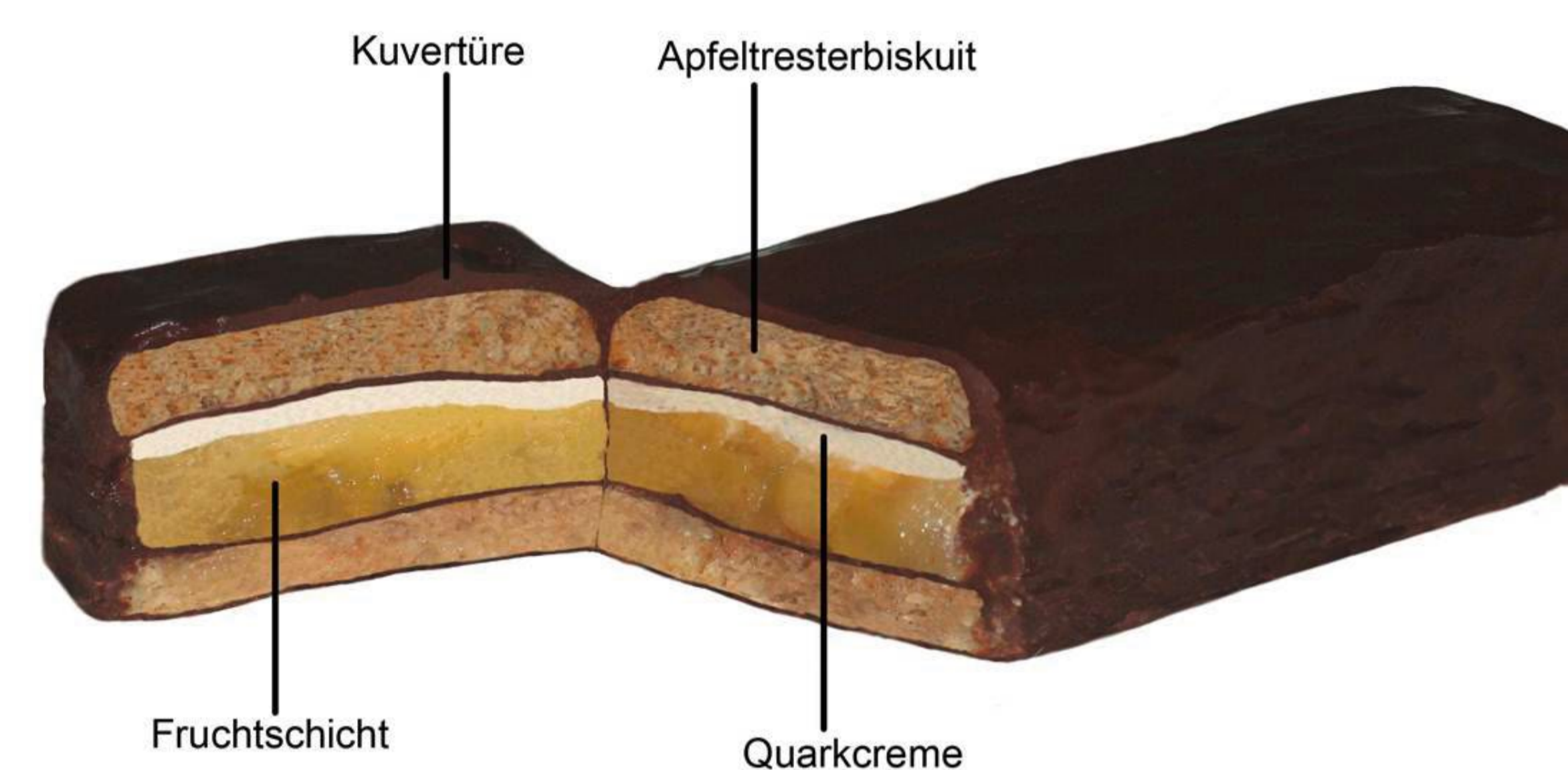


## Platz 3



### „Apfelgut“: Der frische und fruchtige Snack aus dem Kühlregal

„Apfelgut“ ist ein neuartiger Frische-Riegel – er besteht aus einer Apfelfüllung und Milchcreme zwischen zwei Schichten aus Apfeltresterbiskuit, umhüllt von Kuvertüre.



#### Das Besondere an diesem Riegel:

Der hohe Obstanteil mit dem „Apfel als Ganzes“. Die ganzheitliche Nutzung von Nebenprodukten durch den Einsatz von Trester. Der regionale Charakter durch Verwendung regionaler Obsterzeugnisse. Die intelligente Kartonverpackung mit hohem Wiedererkennungswert. „Apfelgut“ wurde auf Basis von Verbrauchervünschen (Umfrage von über 600 Personen) entwickelt.



Das „Apfelgut“-Team:

**Sarah Reiser, Julia Eichhorn, Nadine Kahle, Wiebke Trebst (Teamleader), Franziska Baum und Karina Schwarz**

Betreut durch:

**Prof. Dr. Heike P. Schuchmann**

Karlsruher Institut für Technologie (KIT)  
Institut für Bio- und Lebensmitteltechnik  
Bereich I: Lebensmittelverfahrenstechnik

Kontakt: Wiebke Trebst, w.trebst@gmx.de, Tel. +49 1578 781 5463