

Offinger Trüffelmanufaktur wird mit „SUPERGOLD“ in Frankreich ausgezeichnet

Die Trüffelmanufaktur aus Offingen (Nähe Günzburg) hat mit Ihrem Erfolgsprodukt die höchste Auszeichnung der *Guilde Internationale des Fromagers* während der Veranstaltung „Mondial du Fromage“ im französischen Tours erhalten. GOLD und die Zusatzauszeichnung SUPERGOLD durfte die Delegation der Trüffelmanufaktur für die „Delikatess Trüffelbutter“ in Empfang nehmen. Zudem wurde die Hartkäsekugel „Trüffelperle“ mit SILBER dotiert. Dorit Wilhelm (Key Account Europe) kommentiert den Erfolg beim Entgegennahme der Preise „ Für Käse aus Deutschland ist Frankreich ein schwieriges Pflaster. Umso wertvoller sind diese Erfolge !“

Die „Mondial du Fromage“ in Tours ist neben dem etablierten Pariser „Salon du Fromage“ international das wichtigste Forum für Fromagers und Einkäufer aus Fachhandel und LEH. Hier werden die besten Fromagers und die besten internationalen Milchprodukte gekürt. Die Messe sowie die Wettbewerbe finden unter der Schirmherrschaft der *Guilde Internationale des Fromagers* statt.

Seit 2008 beliefert die Trüffelmanufaktur den deutschen Spezialitätenmarkt mit hochwertiger Trüffelfeinkost. Trotz der starken Konkurrenz aus Italien und Frankreich wächst der Absatz im In- und Ausland rasant. Die Geschäftsführerin Susanne Backes-Keck findet dafür eine logische Erklärung: „Unsere Produkte zeichnen sich durch einen sehr hohen Trüffelanteil aus. Wir legen Wert auf den Einsatz regionaler und nachhaltig produzierter Rohwaren. Unsere Vertriebsstruktur ist nah am Kunden. Der stete Kontakt ist wichtig um neue Trends und die Akzeptanz am Markt aus erster Hand zu erfahren. Eigenmarken sind ein ganz wichtiges Thema, denn das breite Spektrum der Kunden erfordert individuelle Anpassungen.“ So entstand im Laufe der Jahre ein umfassendes Sortiment. Die Bandbreite umfasst den Standard wie Trüffelöl und Trüffelbutter, aber auch saisonale Produkte wie Trüffel-Grillkäse, Trüffelgrillwurst oder Trüffelhollandaise. Der Bereich Käse steht nach wie vor im Fokus und so hat man „Käsebegleiter“ wie Trüffelhonig, eine fruchtig-scharfe Sosse oder neu ein Birnenmus mit Trüffeln (Gewinner des Produktpreises „silberne Ananas“ des Prinzen von Hessen 2017) entwickelt.

Der Absatzmarkt hat sich auf ganz Europa ausgedehnt. Zu den stärksten internationalen Umsatzträgern haben sich Kunden in Amsterdam, Paris, Stockholm, London und Martinique entwickelt.

Die Trüffelmanufaktur ist ein Familienunternehmen. Das fundierte Fachwissen der Inhaberin Susanne Backes-Keck (Dipl. Ing. (FH) Lebensmitteltechnik, Käsesommelier) und Ihres Mannes Alexander Keck (Metzgermeister) begründen den beachtlichen Erfolg des Unternehmens.