

## Neue Cookie-Mischungen von Dawn Foods: Zuckerreduziert und praxisnah

Mit neuen zuckerreduzierten Cookie-Mischungen reagiert Dawn Foods auf den Trend zu bewussterem Genuss. Die Varianten „Plain“ und „Chocolate“ bieten praxisnahe Lösungen für hochwertige Gebäcke mit weniger Zucker – ohne Kompromisse beim Geschmack.



*Weihnachtlich: Zuckerreduzierte Cookies mit kandierten Früchten. © Newhouse Photography*

**Dawn Foods**, einer der weltweit führenden Anbieter von Backzutaten, erweitert sein Sortiment um zwei neue Cookie-Mischungen, die gezielt auf die aktuellen Herausforderungen und Trends im Bäckerhandwerk abgestimmt sind. Die neuen Varianten „Plain“ und „Chocolate“ enthalten rund 30 Prozent weniger Zucker als vergleichbare Produkte und ermöglichen es Bäckereien, das Thema Zuckerreduktion ohne Qualitätsverlust in ihr Sortiment zu integrieren.

## Orientierung an Verbrauchertrends

Gesundheitsbewusstes Essen, weniger Zucker und natürliche Zutaten – diese Faktoren bestimmen zunehmend die Kaufentscheidungen vieler Konsumentinnen und Konsumenten. Dawn Foods reagiert darauf mit Produktentwicklungen, die Handwerksbetriebe unterstützen sollen, zeitgemäße Gebäcke herzustellen und gleichzeitig wirtschaftlich zu arbeiten. Die neuen Cookie-Mischungen wurden im Rahmen der Global Bakery Trends entwickelt, die das Unternehmen auf der **IBA 2025** in Düsseldorf präsentierte.

„Cookies gehören nach wie vor zu den vielseitigsten und profitabelsten Gebäcken, die Bäckereien anbieten können. Zugleich stehen Betriebe vor der Aufgabe, steigenden Rohstoffpreisen, Personalmangel und neuen Ernährungsansprüchen gerecht zu werden“, sagt Julia Loncar, Channel Marketer bei Dawn Foods Germany. „Mit unseren neuen Mischungen wollen wir zeigen, dass Genuss, Wirtschaftlichkeit und Innovation kein Widerspruch sind.“



*Schlanke Dawn Cookies mit Fruchtfüllung © Newhouse Photography*

## Teil der „Dawn Balance®“-Linie

Die beiden Neuprodukte sind Bestandteil der Linie „**Dawn Balance®**“, die sich auf sogenannte Better-for-You-Produkte konzentriert – also Backwaren, die bewussten Genuss ermöglichen, ohne auf Geschmack oder Textur zu verzichten. Die zuckerreduzierten Cookie-Mischungen lassen sich einfach verarbeiten, bieten gleichbleibende Qualität und sind für den

täglichen Einsatz in der Backstube konzipiert. Mit dieser Entwicklung setzt Dawn Foods seine Strategie fort, nachhaltige und marktorientierte Lösungen für das Bäckerhandwerk zu bieten. Bereits seit 2021 verzeichnet das Unternehmen in diesem Segment ein starkes Wachstum und strebt bis 2025 ein Plus von 50 Prozent im Bereich der Better-for-You- Produkte an.

## **Bewährter Klassiker, neu interpretiert**

Cookies zählen weiterhin zu den beliebtesten Gebäckkategorien – sowohl im Café als auch im Take-away-Bereich. Mit den neuen Mischungen möchte Dawn Foods Betrieben ermöglichen, klassische Rezepte auf moderne Weise weiterzuführen. Das Ergebnis: Gebäcke mit vertrautem Geschmack, angenehmer Textur und deutlich reduziertem Zuckeranteil. Die neuen Cookie-Mischungen sind seit Oktober 2025 im Fachhandel erhältlich.

**[www.dawnfoods.com/de](http://www.dawnfoods.com/de)**

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**