



# CULIVISION

A VISION FOR THE FUTURE OF FOOD

Q1 2026 – Air Fryer

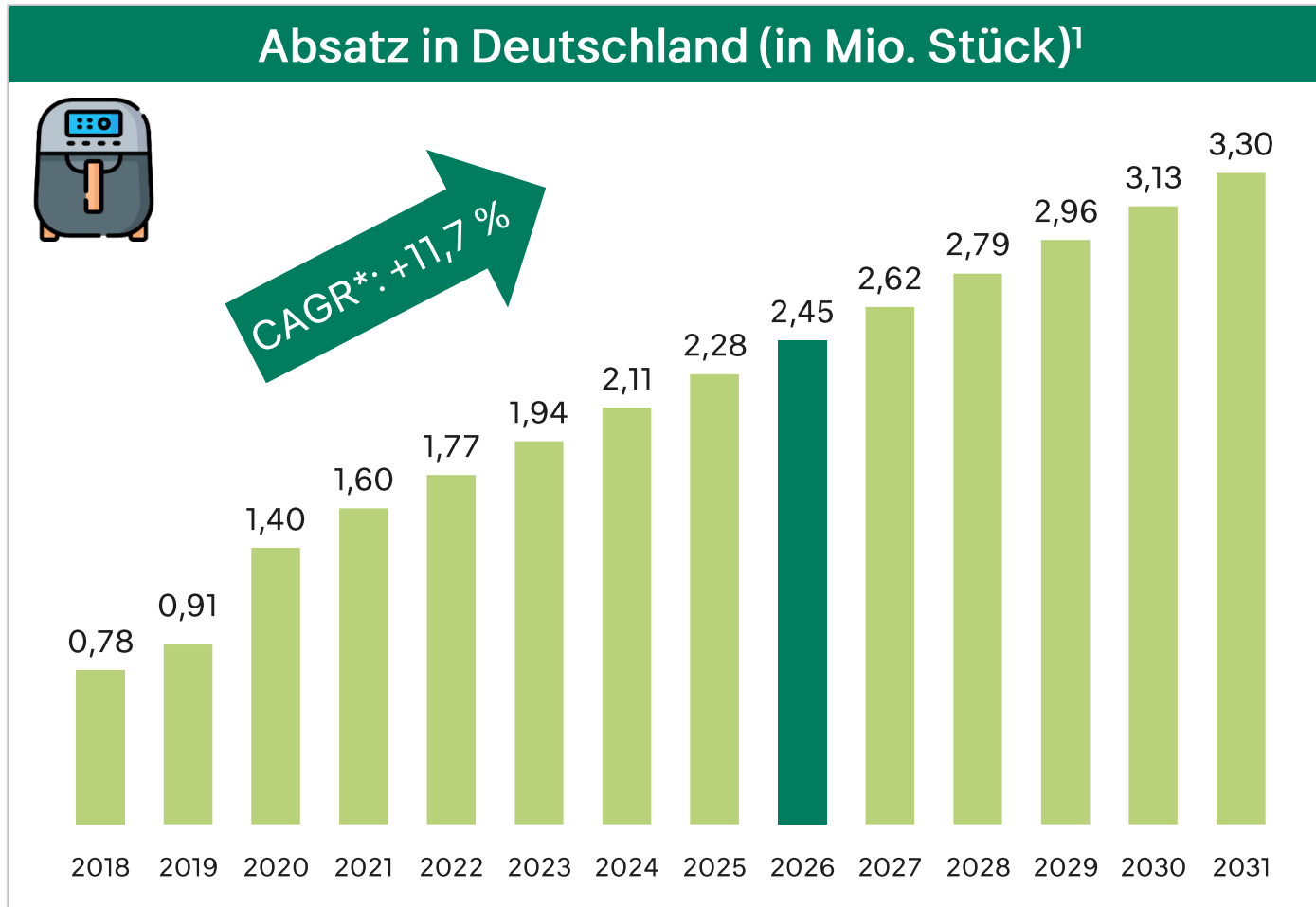
**Taste the Crunch**

**AIR**



**FRY**

# Heiß begehrt mit Luft nach oben



# Vom Feed in den Air Fryer



30.670

Air Fryer Postings  
in Deutschland

+ 41,6%

Jährliches Wachstum



Meistgenannte Gründe in Postings:

45 %

Praktisch

Hausgemacht

39 %

33 %

Einfach

Schnell

28 %

26 %

Lecker

31.700

Air Fryer Rezepte  
in Deutschland

+ 15,2%

Jährliches Wachstum



# Viel mehr als nur heiße Luft

## Unsere Air-Fryer-Würzungen



- ✓ Besonders knusprig
- ✓ Natürliche Röstnoten dank FireFox®-Technologie
- ✓ Optimale Haftung bei starker Heißluftzirkulation
- ✓ Volle Aromenentfaltung auch bei kurzer Zubereitung



**FireFox®**

Geröstete Gewürze  
für die  
Heißluftfritteuse

**CRUNCHY**

**30-50 %**

weniger Energieverbrauch  
als ein klassischer Backofen!<sup>1</sup>



Air-Fryer-Kompetenz auch im Retail:



# Knusprige Produktideen

## Crunchy. Würzig. Air-Fryer-ready



In der Heißluftfritteuse entfaltet das Seasoning den vollen Geschmack von überbackenem Käse. Die Tortillachips sind auch als crunchy Brösel-Topping für Salate, Bowls oder warme Gerichte denkbar.



Cornflakes- und Maisgrießanteile sorgen für eine besondere Knusprigkeit, während eine Kombination gerösteter Gewürze angenehme Röstnoten liefert. Das Ergebnis ist ein Produkt mit aromatischer Tiefe und knusprigem Biss.



Die Marinade verbindet Paprika-Crunch mit feinen Röst- und Karamellnoten auf Ober- und Unterseite des Fetas, während der Käse bei der Zubereitung in der Heißluftfritteuse innen weich und cremig wird.