



– Das weltweit erste Plug & Play 3D Food Printing System

Kleine Hummer aus Nudelteig, Marzipanschlösser, vielfältige filigrane personalisierte 3D Objekte und Schriftzüge, Logos in süß und herhaft oder das personalisierte Hochzeitspaar auf der Torte zum Vernaschen – mit dem weltweit universellen ersten Plug & Play 3D Food Printing System Bocusini® können Konditoren, Köche oder Patissiers einfach und schnell passend zum Anlass ihre eigenen Lebensmittelkreationen erschaffen.

Vom 14. - 16. Juni präsentiert Print2Taste, der Startup-Award-Gewinner der letzjährigen FabCon in Halle 2, Stand 720 das weltweit erste Plug & Play 3D Food Printing System Bocusini® live in Aktion. Das junge StartUp-Unternehmen Print2Taste wird gleich mit 3 Printern vor Ort sein. An einem Bocusini® können interessierte Besucher über ihr Smartphone innerhalb von Sekunden eigene Kreationen selbst erstellen und gelingsicher in Marzipan drucken. Die übrigen Bocusini® bringen süßes Marzipan und herzhafte Leberpastete in Form - lassen Sie sich überraschen. Außerdem gibt es eine gedeckte Tafel, auf der Beispiele für die kreative Gestaltung von Vor-, Haupt-, und Nachspeisen mit 3D gedruckten Elementen präsentiert werden.

### Über Print2Taste

Lebensmittel auf Basis natürlicher Rohstoffe personalisiert abgestimmt auf die ernährungsphysiologischen Bedürfnisse jedes Menschen - das ist die Vision der Print2Taste GmbH, eines innovativen Startup-Unternehmens, das sich binnen kürzester Zeit als weltweiter Technologieführer im Bereich druckbarer Lebensmittel etablieren konnte.

Die Voraussetzung für erfolgreiches 3D Food Printing ist die Beherrschung der Lebensmittel - die Kernkompetenz von Print2Taste. Das Team aus Lebensmittelexperten hat den Nachweis erbracht, dass über 30 Produkte aus den wichtigsten Lebensmittelkategorien (Back-, Wurst- und Süßwaren, Milchprodukte, Pasta, Snacks, Gemüse- und Fruchtprodukte) in hoher Qualität präzise druckbar sind. Das erste marktreife 3D druckbare Lebensmittel ist Marzipan in verschiedenen Ausführungen.

Da die Lebensmittel und der Drucker mit den jeweils passenden Einstellungen eine aufeinander abgestimmte Einheit bilden müssen, liefert Print2Taste das Gesamtpaket: Ein Ökosystem bestehend aus dem Bocusini® 3D Food Printer mit browserbasiertem intuitiven Userinterface, einem breiten Portfolio druckbarer Lebensmittel und der weltweit ersten voll integrierten 3D Food Printing Webplattform [bocusini.com](http://bocusini.com). Das Ergebnis: Eine universelle Plug & Play Lösung für ein breites Spektrum druckbarer Lebensmittelanwendungen.

Betrachtet man die aktuellen Zielgruppen des Bocusini® Plug & Play Systems, so sind es wie häufig bei neuen Technologien die Profis, die sich dieses neue Werkzeug als erste zu eigen machen. Dazu gehören Konditoren genauso wie Caterer, Betriebsrestaurants, Hotels und die Gastronomie. So erfährt Print2Taste aktuell eine große Nachfrage nach Individualisierung im gehobenen Veranstaltungsbereich.



© Bocusini® by Print2Taste



© Bocusini® by Print2Taste

**Kontakt und weitere Unterlagen:**

Melanie Senger

Mail: [senger@print2taste.de](mailto:senger@print2taste.de)

Print2Taste GmbH, Fürstendamm 1b, D-85354 Freising

Tel.: +49 8161 8622703

[info@print2taste.de](mailto:info@print2taste.de)

[www.print2taste.de](http://www.print2taste.de)

[www.bocusini.com](http://www.bocusini.com)