



Dairy Splits

... natürlich knackig!





Dairy Splits-Zubereitungen

Molkereiprodukte mit knackigen Inclusions werden immer beliebter. Besonders der Kontrast zwischen knackigen Splits und cremigen Milchprodukten sorgt für ein abwechslungsreiches Geschmackserlebnis.



Produkt-Portfolio:

- Zartbitterschokoladen-Splits
- Vollmilchschokoladen-Splits
- Weiße Schokoladen-Splits
- Toffee-Splits
- Espresso-Splits

- Auch in Kombinationen mit Früchten, Warm Flavours oder Getreide, Nüssen und Saaten



Applikations-Vorteile:

- Geschmacklich und optisch ein Genuss
- Bleiben knackig und stabil im Endprodukt
- Auch für spezielle Anforderungen, z. B. Laktosefrei, UHT, Rainforest Alliance 2020, Fairtrade und Bio möglich
- Vegane Zartbitterschokolade und Espresso-Splits für Milchalternativen möglich



Applikationen:

- Milchprodukte & Milch-Alternativen:
 - Joghurt (löffelbar / trinkbar)
 - Quark & Frischkäse
 - Milchmischgetränke
 - Desserts & Sahne-Toppings
 - Eiscreme



Ihre Vorteile:

- Erfinder der stabilen Schokoladensplits
- Patentierte Technologie
- 20+ Jahre Erfolg am Markt
- Herausragende Applikations-Kompetenz
- Unterstützung von Kundenversuchen
- Pergalware (10 bis 20 kg), Kartonware (220 kg) oder Container (200 bis 1.000 kg)



Best-Seller & Innovationen:

- Stracciatella: Vanille & Dairy Splits (ZB)
- Schwarzwälder-Kirsch & Dairy Splits (VM)
- Espresso & Espresso-Splits
- Erdbeere & Weiße Schokoladen-Splits

