



Getreide, Nüsse & Saaten
... natürlich sättigend!





Getreide, Nüsse & Saaten-Zubereitung

Es besteht eine hohe Nachfrage nach sättigenden und natürlichen Zutaten. Mit unserer Expertise bieten wir Ihnen mehr Vielfalt, Geschmack, Textur und sättigende Inhaltsstoffe für Ihre Applikationen.



Produkt-Portfolio:

- Zubereitungen mit Getreide (auch glutenfrei), Hafer, Gerste, Nüssen oder Saaten
- Maßgeschneiderte Größen, z. B. Grütze, große/kleine Flocken, Kleie, Mehl
- Kombinationen mit Früchten, Warm Flavour-Zubereitungen oder Dairy Splits möglich



Applikations-Vorteile:

- Claims möglich, z. B. Ballaststoffquelle / -reich
- Perfekt für sättigende, vollwertige & gesündere Snack-Konzepte aus natürlichen Zutaten
- Individuelle Texturen
- Zugabe von Protein, Präbiotika oder Vitaminen möglich
- Für individuelle Ernährungsbedürfnisse:
 - Vegan, Glutenfrei, Laktosefrei
 - Bio, Clean-Label, Koscher



Applikationen:

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



Ihre Vorteile:

- Separate glutenfreie Produktion ohne Kreuzkontamination
- Herausragende Applikations-Kompetenz
- Ready-to-market Lösungen
- Schnelle kundenspezifische Entwicklungen
- Pergalware (10 bis 20 kg), Kartonware (220 kg) oder Container (200 bis 1.000 kg)



Best-Seller & Innovationen:

- | | | | |
|---------------------|---------------------|----------------------|---------------------|
| • Apfel & Hafer | • Pfirsich & Chia | • Schoko & Haselnuss | • Hanfsamen |
| • Aprikose & Dinkel | • Erdbeere & Quinoa | • 6-Korn & Walnüsse | • Sonnenblumenkerne |

