



Früchte

... natürlich genussvoll!





Frucht-Zubereitungen

Frucht-Zubereitungen bieten Konsumenten ein genussvolles Geschmackserlebnis, eine ansprechende Optik sowie Natürlichkeit. Mit unserer Expertise bieten wir mehr Vielfalt, Geschmack und Textur für Ihre Applikation.

Produkt-Portfolio:

- Klassische oder exotische Früchte & kreative Kombinationen
- Fein-passierte Textur oder große Fruchtstücke
- Individuelle Rezepturen, auch für Clean-Label-Konzepte
- Individuell einstellbare Süße
- Kombinierbar mit vielen weiteren Zutaten

Applikationen:

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

Best-Seller & Innovationen:

- Aprikose
- Erdbeere
- Himbeere & Vanille
- Apfel & Birne
- Mango & Passionsfrucht
- Pfirsich & Dairy Splits
- Kirsche & Schokolade
- Orange & Karotte

Applikations-Vorteile

- Natürliche & saftige Früchte
- Individueller Fruchtanteil bis zu 100 %
- Geschmack, Textur und ansprechende Farben
- Vielfältiges Mundgefühl - von fein bis stückig
- Unbegrenzte kreative Geschmacks-kombinationen

Ihre Vorteile:

- Herausragende Applikations-Kompetenz
- Umfangreiches Portfolio & agiler Innovationsansatz
- Ready-to-market Lösungen
- Schnelle kundenspezifische Entwicklungen
- Unterstützung bei Kundenversuchen
- Pergalware (10 bis 20 kg), Kartonware (220 kg) oder Container (200 bis 1.000 kg)

