



Warm Flavours

... natürlich köstlich!





Warm Flavour-Zubereitungen

Konsumenten lieben sowohl klassisch-genussvolle als auch neue Geschmacksrichtungen, um sich zu belohnen. Entscheidend hierfür: Geschmack, Textur, Mundgefühl und Farbe.

Produkt-Portfolio:

- Vielfältige Sorten und Kombinationen
- Einstellbarer Warm Flavour-Anteil
- Traditionelle oder trendige Spezialitäten
- Individuelle Rezepturen, abgestimmt auf Ihre Applikation

Applikationen:

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

Best-Seller & Innovationen:

- Schokolade
- Dalgona Kaffee
- Haselnuss
- Marzipan
- Gesalzenes Karamell
- Vanille
- Mandel
- Weihnachtsgewürze

Applikations-Vorteile:

- Purer Genuss & spannende Optik
- Einzigartige, feine bis stückige Textur - knackig oder zartschmelzend
- Kombination verschiedener Kategorien möglich, z. B. Schokolade & Dairy Splits
- Zertifizierungen wie Rainforest Alliance 2020 und/oder Fairtrade
- Für individuelle Ernährungsbedürfnisse:
 - Glutenfrei, Laktosefrei, Bio, Koscher

Ihre Vorteile:

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



... natürlich!