



pH-neutral / UHT
... natürlich geschmackvoll!





pH-neutrale Zubereitungen (UHT)

Insbesondere pH-sensible Produkte wie Pudding oder Grieß sind bei den Konsumenten beliebt und stehen für puren Genuss. Mit unserer Technologie-Expertise bieten wir eine unendliche Vielfalt.

Produkt-Portfolio:

- pH-neutrale Frucht-, Warm Flavour-, Gemüse-, Botanical-, Nuss-, Getreide- oder Saaten-Zubereitungen
- Ideal für die Anforderungen süßer Desserts
- Große Vielfalt traditioneller und trendiger Sorten & Kombinationen
- Individuelle Rezepturen, abgestimmt auf Ihre Applikation

Applikationen:

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

Best-Seller & Innovationen:

- | | | | |
|--------------|----------------|------------|----------|
| • Kaffee | • Schoko-Kekse | • Vanille | • Apfel |
| • Kakao Nibs | • Haselnuss | • Karamell | • Orange |

Applikations-Vorteile:

- Mehr Vielfalt am Markt für Süßdesserts
- Textur, z. B. von fein bis stückig, knackig oder zartschmelzend
- Kombinationen verschiedener Kategorien möglich, z. B. Schokolade & Dairy Splits
- Für individuelle Ernährungsbedürfnisse:
 - Glutenfrei, Lactosefrei
 - 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), Bag in Box (220 kg) oder Container (200 bis 1.000 kg)



... natürlich!