



All-in-One-Compounds

... natürlich einfach!





Compounds für Milchalternativen

Pflanzliche Food-Konzepte nehmen stetig zu. Wir haben eine komfortable All-in-One Lösung für Ihren schnellen Markteintritt entwickelt.



Produkt-Portfolio:

- Compounds auf Basis von Getreide, Kokosnuss oder Nüssen
- Durch Zugabe von Wasser sofort einsetzbar
- Anpassung von Stabilisatoren, Protein, Zucker, Salz oder Säure möglich
- All-in-One Lösung: Compound "pur" oder bereits mit Früchten / anderen Zutaten kombiniert
- Ohne Zuckerzusatz möglich - natürliche Süße aus Hafer



Applikations-Vorteile:

- Authentische Geschmacksprofile
- Deklaration als Hafer oder Hafervollkornmehl möglich
- Kurze Zutatenliste
- Für individuelle Ernährungsbedürfnisse:
 - Vegan, Glutenfrei
 - Bio, Clean-Label, Koscher



Applikationen:

- Pflanzenbasierte Alternativen zu
 - Joghurt (löffelbar / trinkbar)
 - Quark & Frischkäse
 - Milchmischgetränke
 - Desserts & Sahne-Toppings
 - Eiscreme
 - Hybride (Mix aus Milch und Milchalternativen)



Ihre Vorteile:

- Einfacher Zugang zu einem stetig wachsenden Markt
- Hervorragende Applikations-Kompetenz
- Ready-to-market Lösungen
- Schnelle kundenspezifische Entwicklung
- Unterstützung bei Kundenversuchen
- Container (200 bis 1.000 kg) oder Tankwagen (20 t, JIT)



Best-Seller & Innovationen:

- "Pur" auf Haferbasis
- Himbeere Hibiskus NA auf Haferbasis
- Stracciatella NA auf Haferbasis
- Mango-Cranberry & Kurkuma auf Haferbasis

