



Bio

... natürlich authentisch!





Bio-Zubereitungen

Natürliche und authentische Food-Konzepte mit Bio-Zutaten - mit unserer Expertise kein Problem. Bio-Konzepte sind leicht verständlich und bieten Konsumenten echten Bio-Genuss.



Produkt-Portfolio:

- Umfangreiches Portfolio an Frucht-, Warm Flavour-, Getreide-, Botanical- und Gemüse-Zubereitungen
- Feinpassierte Textur oder große Fruchtstücke
- Variabler Fruchtanteil
- Klassische oder trendige Fruchtsorten



Applikations-Vorteile:

- Nur biologische & bekannte Zutaten
- Kurze und einfache Zutatenlisten
- Bio-Zertifizierung und Claim möglich
- Unbegrenzte Geschmacksvarianten durch kreative Kombinationen
- Natürlichkeit des Produktes



Applikationen:

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



Ihre Vorteile:

- Experte für Bio-Zubereitungen
- Höchste Qualitätsstandards
- Unterstützung bei Kundenversuchen
- Pergalware (10 bis 20 kg), Bag in Box (220 kg) oder Container (200 bis 1.000 kg)



Best-Seller & Innovationen:

- Bio-Apfel
- Bio-Mango
- Bio-Blaubeere
- Bio-Kirsche
- Bio-Aprikose
- Bio-Erdbeere
- Bio-Himbeere
- Bio-Vanille

