



Botanicals  
*... natürlich gut!*





In Kooperation mit  MartinBauer

# Botanical-Zubereitungen

Botanicals gewinnen in immer mehr Food- & Drink-Kategorien an Bedeutung. Wir bieten Ihnen natürliche Vielfalt mit einem umfangreichen Portfolio an Botanicals für Ihre Mehrwertkonzepte.



## Produkt-Portfolio:

- Zubereitungen mit Früchten, Warm Flavors, Gemüse, Nüssen, Getreide oder Saaten, die mit Botanicals kombiniert werden, z. B.
  - Tee
  - Kräuter
  - Gewürze
- Extrem feine Pulver, konzentrierte Aufgüsse, Extrakte oder verschiedene Schnittgrößen
- Individuelle Rezepturen, auch Clean-Label



## Applikations-Vorteile:

- Spannende Geschmacksnoten & funktionaler Mehrwert
- Natürliche, bekannte oder innovative Geschmacksrichtungen
- Unbegrenzte Geschmacksvariationen mit kreativen Kombinationen
- Variabler Botanical-Anteil
- Natürliche, ansprechende Farben
- Individuell einstellbare Süße



## Applikationen:

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



## Ihre Vorteile:

- Strategische Zusammenarbeit mit MartinBauer
- Herausragende Applikations-Kompetenz
- Umfangreiches Portfolio & agiler Innovationsansatz
- Schnelle kundenspezifische Entwicklungen
- Pergalware (10 bis 20 kg), Kartonware (220 kg) oder Container (200 bis 1.000 kg)



## Best-Seller & Innovationen:

- Aprikose-Ginseng
- Acerola-Matcha
- Zitrone-Zitronengras
- Vanille-Hibiskus
- Kirsche-Grüner Tee
- Erdbeere-Guarana
- Blaubeere-Lavendel
- Schokolade-Kurkuma

