



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



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



Applikationen:

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



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)



Best-Seller & Innovationen:

- | | | | |
|----------------------|------------------|-------------|---------------------|
| • Schokolade | • Dalgona Kaffee | • Haselnuss | • Marzipan |
| • Gesalzene Karamell | • Vanille | • Mandel | • Weihnachtsgewürze |

