



Fruchtfüllungen & Konfitüren

... natürlich fruchtig!





Fruchtfüllungen & Konfitüren

Fruchtfüllungen und Konfitüren sind die erste Wahl, um Backwaren vor oder nach dem Backen zu veredeln. Sie verleihen Backwaren eine fruchtige Note, leuchtende Farben und ein zusätzliches Texturerlebnis.

Produkt-Portfolio:

- Klassische/exotische Früchte & Kombinationen
- Fein-passiert oder mit ganzen Fruchtstücken
- 30 – 75%+ Fruchtanteil
- Ausgezeichnete Funktionalität, Verarbeitung & Stabilität
- Anwendung vor oder nach dem Backen
- Gefrier-Tau-Stabilität

Applikations-Vorteile:

- Natürliche & genussvolle Zutaten mit hoher Verbraucherakzeptanz
- Hochqualitatives & gesünderes Erscheinungsbild
- Natürlich-leuchtende Farben
- Texturerlebnis & sanftes Mundgefühl
- Mögliche Kennzeichnungen:
Konfitüre Extra / Konfitüre / Fruchtfüllung

Applikationen:

- Industrielle und handwerkliche Backwaren:
 - Berliner, Donuts, Muffins
 - Croissants, süßes Feingebäck & Torten
 - Rührkuchen, Blechkuchen
 - Kleingebäck und Kekse

Ihre Vorteile:

- 125+ Jahre Expertise in der Beschaffung & Verarbeitung von Früchten
- Höchste Qualitätsstandards
- Umfassendes Portfolio & stetiger Innovationsanspruch
- Kundenspezifische Entwicklung inkl. Unterstützung von Applikationstests
- Eimer (12,5 kg) oder Container (200 bis 1.000 kg)

Best-Seller & Innovationen:

- Aprikose
- Erdbeere
- Himbeere
- Mehrfrucht / Vierfrucht
- Apfel
- Mango - Passionsfrucht
- Kirsche
- Himbeere - Rote Johannisbeere

