



Crunchy Cereals

... natürlich knusprig!





Crunchy Cereals-Zubereitungen

Konsumenten lieben den genussvollen Kontrast von cremigem Joghurt und knusprigen, mit Schokolade überzogenen Kugeln mit feinem Getreidekern. Wir bringen einzigartige Texturunterschiede in Ihre Applikation.



Produkt-Portfolio:

- Zubereitung mit extrudierten Getreide-Inlays
- Schokoladenüberzug (25%)
- Formate:
 - Balls: ca. 4 bis 5 mm
 - XXL-Balls: ca. 9 mm
 - Sticks: Länge ca. 12 mm, Durchmesser ca. 7 mm
- Stabil und knusprig in der weißen Masse
- Kombination mit Früchten oder Warm Flavour-Zubereitungen möglich



Applikations-Vorteile:

- Zugabe direkt in die Joghurtmasse
- Knuspriger Kern umhüllt von Schokolade
- Bleiben knusprig und stabil
- Einzigartige Textur
- Geschmacklich und optisch ein Genuss



Applikationen:

- Milchprodukte:
 - Joghurt (löffelbar / trinkbar)
 - Quark & Frischkäse



Ihre Vorteile:

- Erfinder stabiler Inclusions in Milchprodukten
- Seit 2005 erfolgreich am Markt
- Herausragende Applikations-Kompetenz
- Unterstützung von Kundenversuchen
- Pergalware (10 bis 20 kg), Kartonware (220 kg) oder Container (200 bis 1.000 kg)



Best-Seller & Innovationen:

- | | | | |
|--------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| • Vanille
& Crunchy Cereals | • Erdbeere
& Crunchy Cereals | • Schokolade
& Crunchy Cereals | • 6-Korn
& Crunchy Cereals |
|--------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|

