



Functionality

... natürlich angereichert!





Functionality-Zubereitungen

Mehr denn je stehen natürlich-angereicherte Mehrwert-Konzepte bei gesundheitsorientierten Konsumenten hoch im Kurs. Unsere Lösungen mit funktionalen Zusätzen bieten echten Mehrwert.



Produkt-Portfolio:

- Frucht-, Warm Flavour-, Gemüse-, Botanical-, Nuss-, Getreide- und Saaten-Zubereitungen
- Stabilität bis zum Ablauf des MHD's
- Natürliche Anreicherung mit:
 - Vitaminen
 - Mineralien
 - Präbiotika
 - Sekundären Pflanzenstoffen (SPS)
 - Ballaststoffen (z. B. Inulin, Oligofructose)



Applikations-Vorteile:

- Gesunde Positionierungsmöglichkeit mit wissenschaftlich nachgewiesener Wirkung
- Zusätzlicher emotionaler Mehrwert
- Kreative Kombinationen, z. B. zur Stärkung des Immunsystems, des mentalen Wohlbefindens, mit Beauty-Wirkung oder als Energiekick
- Genussvolle und natürliche Inhaltsstoffe mit hoher Konsumenten-Akzeptanz



Applikationen:

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



Ihre Vorteile:

- Expertise im Einsatz funktionaler Inhaltsstoffe
- Flexibel erweiterbares Portfolio
- Herausragende Applikations-Kompetenz
- All-in-one Convenience-Lösungen
- Pergalware (10 bis 20 kg), Bag in Box (220 kg) oder Container (200 bis 1.000 kg)



Best-Seller & Innovationen:

- Erdbeere & Vitamin C
- Getreide-Mix + Zink & Sonnenblumen-Protein
- Limette-Chai (SPS)
- Matcha & Haferflocken
- Acerola & Calcium
- Mango & Inulin
- Vanille & Erbsenprotein

