



Kuchen- &
Keksstückchen
... natürlich einzigartig!





Kuchen- & Keksstückchen

Konsumenten sind auf der Suche nach convenienten Genuss-Konzepten. Unsere Zubereitungen verwandeln Joghurt in Desserts und bieten unvergleichlichen Genuss.



Produkt-Portfolio:

- Zubereitung mit stabilen Kuchen- & Keksstückchen
- Ideal für Genuss-Konzepte
- Stabilität bis zum Ablauf des MHD's
- Klassische oder trendige Geschmacksrichtungen wie z. B. "American Lemon-Cheesecake"
- Kombinationen mit Früchten, Warm Flavours oder Getreide, Nüssen und Saaten möglich



Applikations-Vorteile:

- Einfache Lösung für genussvolle Geschmacksrichtungen und Texturen
- Einzigartige Geschmacksprofile
- Feine bis stückige Textur mit ganzen Keksen oder Keks-Stückchen
- Besonderes Mundgefühl
- Laktosefrei möglich



Applikationen:

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



Ihre Vorteile:

- Umfangreiches Portfolio & agiler Innovationsansatz
- Herausragende Applikations-Kompetenz
- 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:

- Apfelstrudel
- Lemon-Cheesecake
- Vanille-Crêpe Suzette
- Vanille-Kipferl
- Blaubeer-Muffin
- Marillen-Knödel
- Spekulatius
- Caramel-Stroop Waffle

