

H&F Pektine für Bio-Konfitüren und Bio-Fruchtaufstriche

Ob Bio-Konfitüre, -Marmelade oder -Fruchtaufstriche, Herbstreith & Fox bietet Ihnen maßgeschneiderte Pektine für Produkte für die komplette Bandbreite von 30 ° bis 70 °Brix an – individuell angepasst an Ihre speziellen Anforderungen und Wünsche.

- Hochveresterte Classic Apfel, Classic Citrus und Combi Plus Pektine für alle Bio-Konfitüren, -Marmeladen und -Fruchtaufstriche mit einem Trockensubstanzgehalt oberhalb von ca. 60 °Brix.

- Niederveresterte Pektine mit besonderer Eignung für Bio-Anwendungen mit einem Trockensubstanzgehalt von 50 – 60 °Brix.

- Niederveresterte Pektine für Bio-Fruchtaufstriche mit einem niedrigem Trockensubstanzgehalt von 30 – 50 °Brix mit reduziertem Zuckergehalt. Gellierung gelingt auch ohne Calciumzusatz.



Wir beraten Sie gerne zu individuellen Produktlösungen!

Kontakt: info@herbstreith-fox.de



09 / 2020