

Fruchtzubereitungen für Joghurt: Textur nur aus der Frucht für klare, einfache Kennzeichnung

Als Kompetenzzentrum für Fruchtzubereitungen präsentiert Herbstreith & Fox zwei Lösungen für Joghurtfruchtzubereitungen.

Textur aus der Frucht für Joghurtfruchtzubereitungen

Für 35 – 50 °Brix:	Für 20 °Brix:
<p>Pektin Classic CY 702</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Kein Zusatz von Calciumsalz erforderlich ✓ Kurze Zutatenliste ✓ Geeignet für Bio Produkte ✓ Glatte homogene Textur, nicht gelig ✓ Ansprechender Oberflächenglanz ✓ Geringe Synäreseneigung ✓ Ausgezeichnete Fruchterhaltung durch geringe Kochviskosität ✓ Gleichmäßige Fruchtverteilung durch Fließgrenze bei Abfülltemperatur ✓ Gutes Einrührverhalten in den Joghurt ✓ Deklaration: Pektin 	<p>Herbace!® AQ® Plus Citrus N / Pektin Classic CY 702</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Kein Zusatz von Calciumsalz erforderlich ✓ Kurze Zutatenliste ✓ Guter Erhalt der Fruchtstücke ✓ Texturprinzip aus der Frucht ✓ Unverfälschter Fruchtgeschmack ✓ Optimale Aromafreisetzung ✓ Verbesserung des Nutri-Score ✓ Deklaration: Citrusfaser, Pektin



Wir beraten Sie gerne zu individuellen Produktlösungen!

Kontakt: solutions@herbstreith-fox.de



03 / 2021