

## Verbesserte backfeste Fruchtzubereitungen durch Kombination von Pektin & Stärke

In vielen Backwarenfüllungen und -cremes werden native und modifizierte Stärken zur Stabilisierung verwendet. Doch eine Kombination aus Stärke mit Pektin kann die technologischen Vorteile beider Stabilisatoren effektiv verbinden und Zusatznutzen generieren.

### Vorteile der Pektin & Stärke-Kombination

- ✓ Verbesserung des Oberflächenglanzes
- ✓ Bessere Aromafreisetzung
- ✓ Ansprechendere Textur
- ✓ Geringere Heißviskosität
- ✓ Vergleichbare Backeigenschaften



Unsere Empfehlung für verbesserte Backfüllungen:  
**Pektin Classic AB 902**



Im Vergleich zu einem Referenzprodukt mit 7,0 % Stärke erfüllt der Einsatz von lediglich 5,0 % Stärke und 0,8 % Pektin Classic AB 902 dabei die gewohnten Anforderungen an die Textur und Backeigenschaften der reinen Stärkeprodukte.

**Wir beraten Sie gerne zu individuellen Produktlösungen!**

Kontakt: [solutions@herbstreith-fox.de](mailto:solutions@herbstreith-fox.de)