

# Friskäsezubereitungen

mit maximal cremiger Textur – auch mit reduziertem Fettgehalt

Friskäsezubereitungen mit einer besonders cremigen, glatten und vollmundigen Textur sind beim Verbraucher sehr beliebt. Die Herausforderung ist hierbei den gewünschten **Geschmack und vor allem die Textur zu erhalten**, insbesondere wenn auch **Fett reduziert** wird und in den Produkten **mehr Wasser** eingesetzt wird.

Unsere Empfehlung für Friskäsezubereitungen mit maximal cremiger Textur auch mit reduziertem Fettgehalt:  
**Pektin Classic CD 202**



Hierfür kommen Hydrokolloide wie z.B. Johannisbrotkernmehl, Stärken und auch Gelatine zum Einsatz um die Wasserbindung zu erhöhen sowie die Cremigkeit und Vollmundigkeit zu erhalten.

Zur Herstellung, Stabilisierung und Texturierung solcher Friskäsezubereitungen eignet sich unser spezielles Pektin Classic CD 202 und bewirkt im Endprodukt:



**Wir beraten Sie gerne zu individuellen Produktlösungen!**  
**Kontakt: [solutions@herbstreith-fox.de](mailto:solutions@herbstreith-fox.de)**