

H&F Apfel- und Citruspektin Pflanzliche Alternative zu Gelatine

H&F Pektine eignen sich hervorragend als pflanzliche Alternative zu Gelatine in vielen Anwendungen. Damit können traditionell mit Gelatine hergestellte Lebensmittel als vegetarische und/oder vegane Produktvarianten entwickelt werden. Die Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen gewinnt immer mehr an Bedeutung, zum Beispiel in Gummisüßwaren, Aspik oder Milchdesserts.

Neben der **Texturierung** bei fruchttypischen pH-Werten können spezielle H&F Pektine auch sehr gut für die **Stabilisierung** und **Gelierung** von säurearmen Produkten wie Mousse au Chocolat oder Marshmallows verwendet werden. Abgestimmt auf die Anwendung können H&F Pektine spezifische Funktionalitäten und Texturen erzeugen.

GÖTTERSPEISE



ASPIK



MOUSSE AU CHOCOLAT



MILCHDESSERTS



GUMMISÜSSWAREN



VEGANE MARSHMALLOWS



Wir beraten Sie gerne zu individuellen Produktlösungen!

Kontakt: solutions@herbstreith-fox.de