





Functionality-Zubereitungen

Gesundheitsbewusste Produkte mit angereicherten Inhaltsstoffen sind bei Konsumenten derzeit hoch im Kurs. Unsere Lösungen mit funktionalen Zusätzen bieten echten Mehrwert.

Produkt-Portfolio:

- Frucht-, Warm Flavour-, Gemüse-, Botanical-, Nuss-, Getreide- und Saaten-Zubereitungen
- Stabilität bis zum Ablauf des MHD's
- · Natürliche Anreicherung mit:
 - Vitaminen
 - Mineralien
 - Präbiotika
 - Sekundären Pflanzenstoffen (SPS)
 - Ballaststoffen (z. B. Inulin, Oligofructose)

Applikationen: **** Ihre Vorteile:

- Milchprodukte & Milch-Alternativen:
 - Joghurt (löffelbar / trinkbar)
 - Quark & Frischkäse
 - Milchmischgetränke
 - Desserts
 - Eiscreme

- Expertise im Einsatz funktionaler Inhaltsstoffe
- Flexibel erweiterbares Portfolio

Applikations-Vorteile:

Gesunde Positionierungsmöglichkeit mit

Zusätzlicher emotionaler Mehrwert

hoher Konsumenten-Akzeptanz

wissenschaftlich nachgewiesener Wirkung

Kreative Kombinationen, z. B. zur Stärkung des

mit Beauty-Wirkung oder als Energiekick

· Genussvolle und natürliche Inhaltsstoffe mit

Immunsystems, des mentalen Wohlbefindens,

- Herausragende Applikations-Kompetenz
- All-in-one Convenience-Lösungen
- Pergalware (10 to 20 kg), Bag in Box (220 kg) oder Container (200 bis 1.000 kg)

Best-Seller & Innovationen:

- Erdbeere & Vitamin C
- Acerola & Calcium
- Getreide-Mix + Zink & Sonnenblumen-Protein
- Limette-Chai (SPS)
- Mango & Inulin
- Matcha & Haferflocken
- · Vanille & Erbsenprotein

