



Mousse

... natürlich locker-leicht!





Mousse Zubereitungen

Konsumenten lieben die locker-leichte Textur fein passierter Früchte ohne Kerne und Fruchtfasern. Unser feiner Fruchtschaum veredelt Ihre Applikation und bietet Verbrauchern einzigartigen Genuss.

Produkt-Portfolio:

- Zubereitung zum Aufschäumen, extra feine Konsistenz
- Variabler Fruchtanteil
- Stabile Konsistenz bis zum Ablauf des MHD's
- Klassische oder trendige Kreationen
- Auch mit Warm Flavours möglich

Applikationen:

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

Best-Seller & Innovationen:

- | | | | |
|------------|-------------|---------|-------------------|
| • Cassis | • Himbeere | • Kiwi | • Pfirsich |
| • Erdbeere | • Brombeere | • Mango | • Zitrone-Limette |

Applikations-Vorteile:

- Vielfalt und Sichtbarkeit
- Purer Genuss durch locker-leichte Textur
- Einzigartiges Mundgefühl
- Individuelle Rezepturen, zugeschnitten auf Ihre Applikation
- Für spezielle Ernährungsbedürfnisse:
 - Glutenfrei, Lactosefrei
 - Bio, Koscher

Ihre Vorteile:

- Herausragende Applikations-Kompetenz
- Ready-to-market Lösungen & kundenspezifische Entwicklungen
- Unterstützung bei Kundenversuchen
- Pergalware (10 bis 20 kg), Bag in Box (220 kg) oder Container (200 bis 1.000 kg)



... natürlich!