



Gelatineersatz - vegane Gummi Bärchen

- › PERFECTAMYL™ GEL - bessere Temperatur- und Lagerstabilität, Kosteneinsparungen,
- › 50 % oder 100 % Ersatz möglich
- › Verschiedene Texturen - Kurz: PERFECTAMYL™ GE NF & MB (klar)
- › Elastisch: PERFECTAMYL™ MPT & 928 (klar)

Ersatz von Gummi Arabicum (Große Preis- und Qualitätsschwankungen)

- › AMYLOGUM™ EST - 1:1 Ersatz möglich, bildet klare Lösungen, mehr Kauwiderstand, niedrige Viskosität in der Verarbeitung
- › Festere Texturen durch Kombination mit AMYLOGUM™ CLS möglich

Texturgebende Stärken für Kaubonbons, Kaugummi, Dragees und Überzüge/ Coatings

- › AMYLOGUM™ CLS - längere Textur mit höherem Kauwiderstand
- › AMYLOGUM™ EST - weichere Textur mit geringerem Kauwiderstand, klar, gut für Überzüge
- › ELIANE™ VC 120 - kurze Textur, sehr transparent, hochviskos / ideal für Füllungen



Innovative Fruchtgummis mit GENU® Pectin.

- › Kombination mit Gelatin: Pektin erhöht die Festigkeit, die Hitzestabilität, reduziert Gelierzeit, ermöglicht höheren Wassergehalt und verbessert die Lagerstabilität
- › Rein Pektin: Fruchtgummis mit weicher oder fester Textur (auch ohne Zucker & neutral pH-Wert möglich). Pektin bietet hervorragende Aromenfreisetzung und exzellente "nicht klebrige" Textur

Vegane Gelatinefreie Fruchtgummis mit GENUTINE® 310-C Carrageen (auch zuckerfrei)

- › Elastische, gelatineartige Textur

Gelatinefreie Schaumzucker-Produkte mit GENUTINE® 310-C Carrageen

- › Kurze Gelierzeit, weiche bis feste Textur möglich

Innovative Fruchtgummis mit KELCOGEL® Gellan

- › Einsatz allein oder in Kombination: Feste, kurze Textur mit sehr guter Aromenfreisetzung. Niedrige Heißviskosität, kurze Gelierzeit und klare Gele



Funktionelle Sucroseester (E473)

- › SISTERNA® SP50 verbessert den Weißeffekt, die Ebenmäßigkeit von Dragees und beschleunigt die Abtrocknung
- › SISTERNA® SP50 verbessert Textur und Lagerstabilität bei Fondant, Zuckerguss & Karamell. Es fördert die Kristallbildung und verhindert Kristallwachstum und Sandigkeit
- › SISTERNA® SP50 verringert die Klebrigkeit von Kaubonbons und Getreideriegeln



Plusvanil® Konzepte für Zuckerwaren

- › Süße und fruchtige Aromen als Pulver und auch in flüssiger Form, natürlich und naturidentisch



SOLANIC® Funktionelles Kartoffelprotein

- › „Free from“: Vegetarisch/ vegan, allergenfrei, kosher & halal, nachhaltig, tierfreundlich, etc.

SOLANIC™ 300 - Gelatineersatz bei Schaumzuckerprodukten

- › Einfach in der Anwendung, sehr gut löslich, stabiler Schaum mit hohem Aufschlag, neutraler Geschmack, Gelierfähigkeit, Textur- und Volumengebung

Perfectasol™ - funktionelle Texturlösung auf Basis Kartoffelprotein und Stärke

- › Perfectasol™ C 100 als veganer Ersatz für Gelatine in Fruchtgummi (Aufschäumen & Gelieren)