

Sense the difference

SAUCEN, DIPS, CREMES & CO.

*Stabilisierung und Optimierung von
Saucen, Dips, Marinaden, Cremes und
backstabilen Füllungen*



Feinste Feinkost

Cremig fein und leicht zu portionieren, pastös oder sehr fließfähig, mit Glanz oder ohne?

Für Dips, Saucen, Aufstriche, Marinaden und Cremes gibt es keinen Standard. Jedes Produkt ist auf seine Art besonders und zielt auf eine ausgewählte Käufergruppe ab.

Für den Hersteller sind die Anforderungen an das Endprodukt zum Teil nur schwer mit den Produktionsmöglichkeiten vereinbar. Sei es, dass die gewünschte Viskosität für die bestehenden Anlagen ungeeignet ist oder der pH-Wert für das gewünschte MHD zu hoch ist.

Die Entwicklung und Optimierung von Lebensmitteln dürfen nicht nur den Geschmack berücksichtigen, sondern müssen die technologischen Möglichkeiten im Auge behalten, um ein in allen sensorischen Aspekten attraktives Produkt realisieren zu können. Denn die technologischen Parameter beeinflussen neben dem Geschmack auch Textur, Farbe und Mundgefühl.

Wir haben hier passende Lösungen, die den Verbraucherwünschen nach nachhaltigen Rohstoffen und einer „sauberen“ Zutatenliste entsprechen.

Sprechen Sie uns an!

Das Spezialisten-Team von Brenntag Food & Nutrition DACH freut sich, mit Ihnen neue Wege zu gehen und für Sie maßgeschneiderte Konzepte erfolgreich umzusetzen!

Deutschland
Brenntag GmbH
Food & Nutrition DACH
Messeallee 11
45131 Essen
Telefon: +49 201 6496 0
food@brenntag.de

Österreich
Brenntag Austria GmbH
Food & Nutrition DACH
Linke Wienzeile 152
1060 Wien
Telefon: +43 5 9995 0
food@brenntag.de

Schweiz
Brenntag Schweizerhall AG
Food & Nutrition DACH
Elsässerstrasse 231
4002 Basel
Tel.: +41 58 344 8000
food@brenntag.de

Sense the difference



SAUCEN, DIPS, CREMES & CO.

Viskosität und Textur

Um erfolgreiche Produkte am Markt platzieren zu können, müssen eine Vielzahl an Anforderungen erfüllt werden. Hierfür bietet unser Portfolio verschiedene Optionen. Die Herstellungsprozesse und die Endviskosität schränken die Auswahl jedoch technologisch ein.

Prozesshilfen

Nicht immer passt die finale Viskosität zu einer effizienten Produktion – schnell und sicher produziert und stabil zum Kunden – bis zum Verzehr.

Frischhaltung

Ohne Frischhaltung geht es nicht, weder geschmacklich noch technologisch. Neben der Optimierung der Lagerstabilität über Brix, a_w - und pH-Wert können neue Clean Label Lösungen verwendet werden.

Unser Mehrwert

Zusätzlich bieten wir Ihnen Produkte zur Reduktion von Salz oder Zucker sowie zur Färbung, Aromatisierung und zur Anreicherung mit Mineralstoffen oder Vitaminen an.

Verdickungsmittel

- Funktionelle Cellulosen mit reversibler Viskosität- und Gelbildung
- Modifizierte heiß- und kaltquellende Stärken mit sehr guter Wasserbindung und Synärese-Stabilität
- Xanthan
- Guar
- Carrageene

Clean Label Texturoptimierer

- Physikalisch modifizierte Clean Label Stärken
- Natürliche Fasern

Stabilisatoren & Schmelzsalze

- Citrate und Phosphate für Käse-Dips u. a.

Konservierungs- und Säuerungsmittel

- Acetate, Benzoate, Citrate, Gluconate, Laktate, Sorbate, Citronensäure, Essigsäure, Milchsäure, Sorbinsäure und Clean Label Produkte zur Frischhaltung, Stabilisierung und Listerien-Kontrolle

Antioxidationsmittel

- Ascorbinsäure, Ascorbate, Ascorbylpalmitat, Citronensäure und -lösungen, Tocopherole