

VEGANE ALTERNATIVEN

ERSETZEN MILCHPULVER

Vegane Alternativen boomen. Fast wöchentlich wird ein neues Produkt in diesem Segment lanciert. Bei vielen Applikationen wird versucht Milchpulver durch ein Alternativprodukt zu ersetzen. Die TRINOVA AG führt gleich mehrere solcher Alternativprodukte im Sortiment.

Fokus: Cashewdrinkpulver

Herstellung

- Cashewnüsse werden gewaschen, gepresst und zu einem Muss verarbeitet
- Final wird das Muss auf einem Trägerstoff sprühgetrocknet
- Als Trägerstoff kann zwischen Maltodextrin und Inulin gewählt werden

Eigenschaften

- Komplette natürlich
- Frei von E-Nummern
- Gut wasserlöslich
- Cremige Konsistenz
- Mild und nussigen Geschmack ohne Off-Flavour

Anwendung

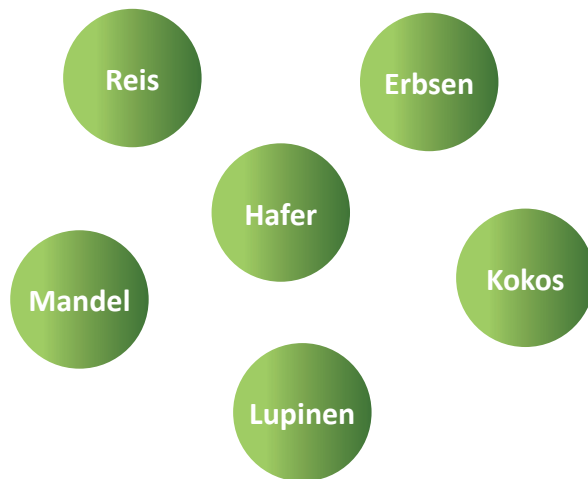
- Eignet sich hervorragend in Schokolade, Backwaren, Saucen und Instant Getränken
- Toller Ersatz für Milchprodukte



Kleine Übersicht weiterer Produkte

Die TRINOVA AG hat sich sowohl auf den Ersatz von Milchpulver wie auch auf eine grosse Auswahl pflanzlicher Proteine spezialisiert.

Unsere hierfür verwendeten Produkte sind 100 % natürlich und frei von E-Nummern und Allergenen. Die angenehmen Geschmacksnoten und die schonende Verarbeitung machen diese veganen Alternativen zu echten Allroundern.



Vegane Aromastoffe

Die Entwicklung veganer Alternativen ist vorallem sensorisch eine Herausforderung. Der Einsatz von Pflanzenproteinen bringt oftmals nicht wünschenswerte Geschmacksprofile hervor. Wir bieten Ihnen deshalb eine Reihe interessanter veganer Fleisch-, Käse-, und Milcharomen zur Entwicklung herzhafter Produkte. Diese können Sie bei uns bereits in Kleinmengen beziehen. Fragen Sie auch nach unseren Bio Hefeextrakten um unerwünschte Geschmacksnoten zu überdecken.

Erhältlich bei:



Ihr starker Partner für Lebensmittelzutaten.

Wir sind ein junges, dynamische und völlig unabhängiges Schweizer Unternehmen, bei dem unsere Kunden stets im Fokus stehen.

TRINOVA AG | +41 55 450 60 60 | FOOD@TRINOVA.CH | WWW.TRINOVA.CH

Jetzt Angebot
verlangen



www.trinova.ch/food