

CASHEWDRINKPULVER

ERSETZT MILCHPULVER - VEGAN!

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 führt gleich mehrere solcher Produkte im Sortiment.

Wichtiges in Kürze:

Herstellung

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

Eigenschaften

- Komplette natürlich
- Frei von E-Nummern
- Gut wasserlöslich
- Cremige Konsistenz
- BIO-Qualität erhältlich
- Milder Geschmack ohne Off-Flavour

Anwendung

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



Getestet & Eingesetzt



Gute Löslichkeit



Milchpulver sensorik



Vegan



BIO-Qualität



Kompromissfreie Alternative zu Milchpulver

Milchpulver mit einer veganen Alternative zu ersetzen erweist sich oft als grosse Herausforderung. Milchpulver, insbesondere Vollmilchpulver besitzt einen einzigartigen Geschmack, welcher vielen beliebten Lebensmittel, die gewünschte Geschmacksnote verleiht. Bestes Beispiel hierfür ist die Milchsokolade. Es ist also nicht weiter verwunderlich, dass gerade die Schokoladenindustrie vor der grossen Herausforderung steht eine gute, wohlschmeckende Alternative zur beliebten Milchsokolade zu entwickeln. Alternativen für Milchpulver am Markt gibt es einige. Was diese Ersatzprodukte allerdings nicht mitbringen sind die typischen sensorischen Eigenschaften und besitzen oft einen starken Eigengeschmack.

Die Trinova bietet ihren Kunden deshalb als Ergänzung zu den anderen Milchersatzprodukten eine weitere Alternative, welche sensorisch näher an Milchpulver herankommt.

Cashewdrinkpulver

Das Produkt wird durch Sprühtrocknung hergestellt und besitzt so wie Vollmilchpulver ca. 25% Fett. Dies verleiht dem Cashewdrinkpulver einen vergleichbareren vollmundigern Geschmack ohne einen zu starken Eigengeschmack mitzubringen wie es bei den anderen Alternativprodukten der Fall ist. Das Cashewdrinkpulver lässt sich in Wasser äussert gut auflösen wobei die Suspension bereits ohne Zugabe von Stabilisatoren sehr stabil verbleibt. Das Cashewdrinkpulver lässt sich sehr gut verarbeiten. Das Konzept wurde bereits in vielen veganen Applikationen wie Schokolade, Eiscreme, Backwaren und Milch getestet und bestätigt.



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

www.trinova.ch/food

