

**WANDER**

# Milk Crumbs

für natürliches Aroma von  
Schokolade und Süßigkeiten

Das neue Premium-Produkt von Wander für die Industrie kombiniert den cremigen und reichen Geschmack der Vollmilch mit der typischen Note von karamellisiertem Zucker zu einem tollen Toffee-Erlebnis!



## Milk Crumbs

Die Verbraucher schätzen den Geschmack von Karamell mehr und mehr. Unser Premium-Produkt Milk Crumbs besteht ausschliesslich aus natürlichen Rohstoffen ohne Geschmack-/ und Zusatzstoffe. Während der Herstellung von Milk Crumbs werden Milch-, Zucker- und Gerstenmalzextrakt pasteurisiert, im Vakuum getrocknet und schliesslich gemahlen. Diese sanfte Art des Trocknens gibt den typischen, feinen, unnachahmlichen und unverwechselbaren Geschmack von Toffee.

Zolltarif	Artikelbeschreibung	Lagerung	Haltbarkeit	Verpackung
1901.9089	2167690 Milk Crumbs 1x (25kg)	kühl (10 - 20° C) und trocken	6 Monate	25kg BigBag

## Industrielle Vorteile

- Einfach in der Produktion zu verwenden (sehr fliessfähig, keine Staubbildung)
- Einfach zu lagern
- Milk Crumbs kann einen Teil von Milch und Zucker im Rezept Ihres Produktes ersetzen
- Gentechnikfrei
- Gerstenmalz wird in einer so geringen Menge verwendet, dass Ihr Produkt glutenfrei deklariert werden kann (<20 ppm)

## Deklaration

Vollmilch, Zucker und 1% Gerstenmalzextrakt (kein Zusatzaroma oder E-Nummer erforderlich, nur die in der Milkschokolade bereits vorhandenen Reihensubstanzen).

## Anwendungen

- Milkschokolade
- Schokoladenmasse / Praline
- Aroma von Eiscreme
- Cremefüllung
- Topping für Eis oder Desserts
- Süssigkeiten
- Biscuits
- Süsser Kaffeeweisser

## Labels



## Kontakt



Wander AG  
Fabrikstrasse 10  
CH - 3176 Neuenegg  
[info@wander.ch](mailto:info@wander.ch)  
Telefon: +41 31 377 21 11