

Choco Crumbs

zur natürlichen Aromatisierung von
Schokolademassen und Süßwaren



Das neue Premium Produkt von Wander für die Industrie kombiniert den sahnigen und reichen Vollmilchgeschmack mit der typischen Note von karamellisiertem Zucker zu einem Toffee Erlebnis!

WANDER

Ovomaltine

Caotina

Choco Crumbs

Der Geschmack von Karamell wird von den Konsumenten immer mehr geschätzt. Unser Premium Produkt Choco Crumbs besteht ausschliesslich aus natürlichen Rohstoffen ohne Aromen und Zusatzstoffe.

Bei der Herstellung von Choco Crumbs werden Milch, Zucker und Malzextrakt pasteurisiert, unter Vakuum getrocknet und schliesslich gemahlen. Durch unser Verfahren erhalten wir den typischen, feinen, einzigartigen und unverkennbaren Toffee Geschmack.



Gesetzliche Deklaration

Vollmilch, Zucker und 1 % Malzextrakt (keine Zugabe von Aromen oder E-Nummer nötig, nur bereits in der Milkschokolade enthaltene Rohstoffe).

| Tarifnummer | Produkt Nummer & Name | Lagerung | Haltbarkeit | Verpackung |
|-------------|----------------------------------|------------------------------------|-------------|----------------------|
| 1901.9089 | 2 167 690 Choco Crumbs 1x (25kg) | Kühl (10-20° C) und trocken lagern | 6 Monate | 25 kg Säcke & BigBag |



Industrielle Vorteile

- Einfach zu dosieren (sehr fliessfähiges Pulver, keine Staubbildung)
- Einfach zu lagern
- Choco Crumbs ersetzt einen Teil der Milch und des Zuckers in der Rezeptur Ihres Produktes.
- GMO frei
- Malzextrakt wird in so kleinen Mengen verwendet (< 20 ppm), dass ihr Produkt als glutenfrei deklariert werden kann

Applikationen

- Milkschokolade
- Schokoladenmasse / Pralinen
- Aromatisierung von Eis
- Cremefüllung
- Topping für Eis oder Desserts
- Süsswaren
- Biscuits
- Süsser coffee whitener

WANDER



Caotina

