

Let's make
food better!

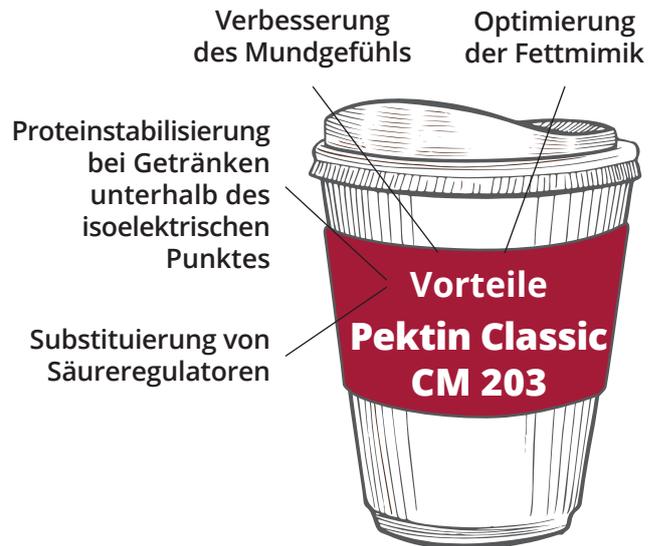


Vegane Getränke mit Fasern und/oder Pektin

Pflanzliche und vegane Alternativen zu Kuhmilch werden zunehmend beliebter. Wichtig ist hierbei ein ausgewogenes Mundgefühl und eine optimale Stabilisierung der Milchalternativen und veganen Kaffeegetränke. Um eine ausgewogene Stabilisierung bei vollem Genuss auch unterhalb des isoelektrischen Punktes des veganen Getränks zu erreichen, empfehlen wir den Einsatz von funktionellen Citrusfasern und/oder hochwertigem Pektin:

- **Herbacel AQ Plus Citrus - N**
(Herbafood Ingredients)
- **Pektin Classic CM 203**
(Herbstreith & Fox)

Der Einsatz der multifunktionalen Citrusfaser Herbacel AQ Plus Citrus - N und dem Pektin Classic CM 203 ermöglicht ein zeitgemäßes Produktkonzept mit funktionellen Mehrwerten.



Vorteile Herbacel AQ Plus Citrus - N

- ✓ Optimales Mundgefühl durch funktionelle Ballaststoffe
- ✓ Positiver Einfluss auf den Nutri-Score
- ✓ Bessere Fettfeinverteilung/ Koaleszenzminimierung
- ✓ Reduktion der Sedimentationsgeschwindigkeit
- ✓ Austausch von Verdickungsmitteln
- ✓ Clean Label

100%
VEGAN



Wollen Sie Ihr veganes Getränk noch mit einer angenehme Süße oder einer ansprechenden Braunfärbung versehen? Unsere Produktgruppen Herbarom® (färbendes Apfelextrakt) und Herbasweet® (Apfelsüße) sind für diesen Einsatz in veganen Getränken geeignet.

We would be happy to advise you on individual product solutions!

Contact: solutions@herbafood.de