

Kostenoptimierte Tomatenprodukte

Perfektes Mundgefühl mit bis zu 50 % weniger Tomaten



Von Pizzasauce bis hin zur Pastasauce ermöglicht Ihnen die multifunktionale Citrusfaser Herbacel® AQ® Plus Citrus, den **Tomatengehalt in tomatenbasierten Saucen um bis zu 50 % zu reduzieren.**

Die multifunktionalen Citrusfasern stellen die Viskosität und das Mundgefühl wieder her und tragen somit dazu bei den Erwartungen der Kunden an Textur und Genuss gerecht zu werden. Die hohe Wasserbindekapazität gewährleistet eine hervorragende Kontrolle und Minimierung von Synärese. Dadurch wird die Produktstabilität auch nach Gefrier- und Backprozessen sichergestellt.



Vorteile von Herbacel® AQ® Plus Citrus in tomatenbasierten Saucen:

- ✓ Reduzierung von bis zu 50 % Tomatenpüree möglich*
- ✓ Geringe Dosierung der Citrusfaser (bis zu 1,0 %) ausreichend
- ✓ Minimierung der Synärese
- ✓ Optimale Viskositätseinstellung durch Anpassung der Dosierung der Citrusfaser
- ✓ Weiches bis pulpiges Mundgefühl = tomatenähnliche Textur
- ✓ Stabilität in Gefrier- und Backprozessen



** Bei einer 50%igen Reduzierung des Tomatenpürees empfehlen wir die Farbe und den Tomatengeschmack anzupassen.*

Wir beraten Sie gerne zu individuellen Produktlösungen!

Kontakt: solutions@herbafood.de