

norevo



**Confectionery Performers  
für Gums & Jellies**

:always natural

norevo

# Global. Nachhaltig. Innovativ.



Wir freuen uns, Ihnen mit dieser Broschüre Einblicke in die Welt der Confectionery Performers bei Norevo geben zu können. Natürliche Rohstoffe und die daraus gewonnenen Spezialzutaten sind das, was uns seit mehr als 120 Jahren antreibt.

## Norevo auf einen Blick

- » In Privatbesitz und unabhängig
- » Weltweit 210 Mitarbeiter aus 18 Nationen
- » 5 Produktionsstätten auf 5 Kontinenten
- » Eigenes Labor für F&E und Produktanalyse
- » Kunden in 79 Ländern

## Natürliche Rohstoffe – innovativ weiterentwickelt

Natürliche, reine und nachhaltig erzeugte Rohstoffe sind die Basis, auf der wir Ingredienzen für unsere Industriepartner herstellen.

Ob Honig, Lakritzextrakt, Gummi Arabicum oder andere feine Rohstoffe: Unsere Produkte erfüllen die hohen Standards der Lebensmittel-, Süßwaren- und Getränkeindustrie. Auch internationale Kunden aus der Pharmabranche sowie dem Kosmetiksektor schätzen die langjährige Partnerschaft mit Norevo.



## Wir handeln partnerschaftlich und fair

Seit jeher ist es unser oberstes Gebot, fair und partnerschaftlich mit unseren Rohstoffherzeugern zusammenzuarbeiten – in vielen Fällen bereits über Generationen hinweg. Durch unsere weltweiten Standorte sind wir regional verankert und vernetzt.

Denn nur so können wir sicherstellen, dass die Rohstoffe bereits im Ursprung höchste Qualität aufweisen und ökologisch nachhaltig hergestellt werden. Diese starken Partnerschaften sichern uns – und Ihnen – weltweit eine stabile Lieferkette. Zertifizierungen, nachhaltige Beschaffungswege, transparente Lieferketten und eine weltweit lückenlose Compliance sind für uns als verantwortungsbewusstes Unternehmen eine zentrale Aufgabe – dafür gehen wir gerne freiwillig über bestehende Standards hinaus.

» Natürlichkeit ist für uns mehr als nur ein Trend. Sie liegt in unserer DNA. «

Johannes Wolff, Geschäftsführung



# Herstellung von Gums & Jellies

Gums & Jellies gibt es in den unterschiedlichsten Formen, Geschmacksrichtungen und Farben. Sowohl die Auswahl an Rohstoffen als auch der Herstellungsprozess entscheiden darüber, wie das fertige Produkt beschaffen ist. Mit hochwertigen Produkten und umfassender Expertise unterstützen wir unsere Kunden dabei, das gewünschte Ergebnis zu erreichen.

## Herstellungsprozess



### Unsere Produkte für die Herstellung von OTC-Produkten

Die Nachfrage nach rezeptfreien Arzneimitteln, sogenannten OTC-Produkten („Over-the-Counter“), die zur Selbstmedikation angewendet werden können, steigt stetig. Norevos Produkte sind auch für die Herstellung von OTCs geeignet. Unsere Experten beraten Sie gerne.



### Unterschiedliche Gießverfahren

Abhängig von der Rezeptur der Gießmasse gibt es verschiedene Verfahren, um Gummiartikel zu fertigen:

- » Stärke-Bett: Trocknung bei Raumtemperatur oder im Trockenschrank (bei 40-45°C)
- » Silikon-Formen: Trocknung bei Raumtemperatur oder im Kühltunnel
- » 3D-Jellies: Trocknung im Kühltunnel

# Texturgeber von Norevo

Die sensorischen Eigenschaften der Gummiartikel wird unter anderem durch die Auswahl der Texturgeber bestimmt. Zudem sind sie eine wichtige Basis, wenn es um die Eignung für vegane oder vegetarische Ernährung geht.



## Quick Jell

Quick Jell von Norevo vereinfacht den Texturier-Prozess. Seine Basis aus Gummi Arabicum lässt sich je nach individueller Formulierung mit Pektin, Carrageenan, Stärke, Agar Agar und anderen Texturgebern kombinieren. Es fügt sich problemlos in jedes Stärke-Gießverfahren ein und erlaubt unterschiedlichste kreative Applikationen in die Endprodukte. Quick Jell erzeugt ein klares Jelly wobei die Kaeigenschaft individuell formuliert werden kann.

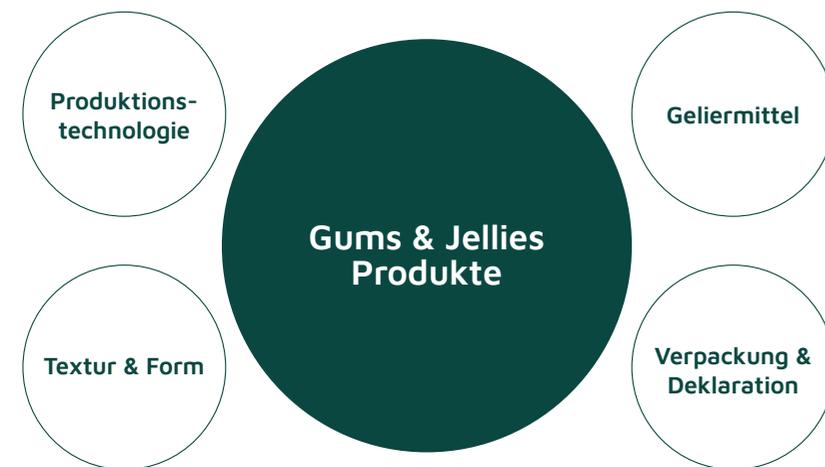
- » vegan
- » ein natürlicher Rohstoff
- » frei von Modifizierung
- » ohne Hilfsmittel aufschlagbar
- » daher auch geeignet für Schäume



# Trennmittel von Norevo

Glanz- und Beölungsmittel verhindern, dass gegossene und extrudierte Gummi- und Geleeartikel zusammenkleben oder austrocknen. Sie sind individuell dosierbar und erzeugen einen dezenten Oberflächenglanz.

## Auswahlkriterien für das Trennmittel



## Besandungsmittel

### Quick Acid

Quick Acid ist ein Säuerungsmittel zum Besanden von Gummi- und Geleeartikeln.

- » Wachs- und/oder fettüberzogene Säuren
- » Langanhaltender und intensiv saurer Geschmack
- » Individuell dosierbar
- » Stabiles Produkt ohne Hydrolyse



» Experten-Tipp: Bessere Glanz- und Trenneigenschaften erreichen Sie durch eine optimierte Trommeldurchlaufzeit. Wir beraten Sie gern.

### Noreol

Noreol ist ein funktionaler Prozesshilfsstoff.

- » Hitzebeständiges Formtrennmittel auf Basis von pflanzlichen Ölen und Wachsen
- » Ermöglicht eine 100%ige Ausformung in Starchless-Anlagen

### Quick Dip

Quick Dip ist ein Trenn- und Glanzmittel für aromatisierte und extrudierte Fruchtstränge und Lakritzprodukte.

- » Gebrauchsfertige Mischung für die direkte Anwendung
- » Verhindert das Verkleben der Produkte im Prozess und in der Verpackung
- » Schellackfrei erhältlich
- » Auf Basis von Ethanol oder Isopropanol
- » Verwendung ausschließlich im Tauchbad

## Beölungsmittel

### Quick Oil

Unsere Quick Oil-Range beinhaltet hochwertige Trennmittel für harte oder weiche Gummi- und Geleewaren. Der Einsatz von Quick Oil verspricht eine optimale Beölung, Schutz vor Austrocknung des Produkts und erzeugt einen einheitlichen, transparenten Oberflächenglanz.

- » Für harte oder weiche Gummi- und Geleewaren
- » Erhältlich auf Basis von:
  - » MCT-Öl (Palmkern und/oder Kokos)
  - » Sonnenblumenöl
  - » Mischung aus MCT- und Sonnenblumenöl
- » Palm-frei, RSPO-zertifiziert oder aromatisiert erhältlich
- » Diverse kundenspezifische Öl-Wachs-Kompositionen möglich, u.a. mit Bienenwachs oder Carnaubawachs



# Weitere Produkte zur Süßwarenherstellung

Als Lieferant von natürlichen Rohstoffen bieten wir eine breite Palette an weiteren Produkten, um Gums und Jellies sowie andere Süßwaren zu behandeln und veredeln.

## Quick Coat

Quick Coat ist ein universell einsetzbares Gummiermittel zur Vorbehandlung, Vereinheitlichung und Stabilisierung von Zucker- und Schokoladendragee-Einlagen.



## Quick White

Quick White ist ein deklarationsfreundliches Weißungsmittel für Hartzuckerdragees. Es erzeugt eine stabile, glatte, weiße Drageeoberfläche ohne den Einsatz von Titandioxid.



## Quick Shell<sup>37</sup>

Quick Shell<sup>37</sup> ist ein Dragiermittel zur Erzeugung einer stabilen Drageedecke in kürzester Zeit.



## Quick Glanz

Norevos Glanzmittel erzeugen bereits bei geringer Dosierung einen langanhaltenden Hochglanz auf Hart- oder Weichzuckerdragees. Die Quick Glanz Typen bestehen aus unterschiedlichen Kombinationen von natürlichen Wachsen und Ölen und sind fest (in Pulverform), flüssig oder pastös.



## Quick Flash

Quick Flash ist eine fertige Pulvermischung mit Ammoniumchlorid zum Einbringen eines scharf-salzigen Geschmackseffekts in oder auf Drageeprodukten.



# Weitere natürliche Zutaten & Geschmacksgeber

Norevos Sortiment beinhaltet neben den vorgestellten Spezialprodukten auch die Rohstoffe Gummi Arabicum, Agar Agar, Lakritzextrakt und Honig. Sie sind optimale natürliche Geschmacks- und Überzugsmittel für Süßwaren.

## Gummi Arabicum

Gummi Arabicum verdickt, verleiht Volumen und stabilisiert die Textur. Flexible Zuckerdecken lassen sich durch die richtige Beimischung von Gummi Arabicum in die Zuckerlösung gestalten. Bei uns erhalten Sie neben den fertigen Compounds aus unserem Quick-Sortiment den natürlichen Rohstoff als Pulver, in Stücken oder als Granulat. Gummi Arabicum von Norevo ist kosher und halal-zertifiziert sowie in BIO-Qualität erhältlich.



## Agar Agar

Agar Agar ist ein pflanzliches Geliermittel, das aus Rotalgen gewonnen wird. Es wird in der Süßwarenindustrie u.a. für Geleeartikel, Fruchtgeleefüllungen oder Marshmallows verwendet. Agar Agar Pulver von Norevo ist kosher und halal-zertifiziert sowie in BIO-Qualität erhältlich.



## Lakritzextrakt

Das in Lakritz enthaltene Glycyrrhizin ist ungefähr 30mal süßer als Saccharose. In geringen Mengen als Süßungsmittel eingesetzt bewirkt Lakritzextrakt damit einen natürlichen Süßungseffekt. Es wird in Süßwaren zudem als Geschmacksgeber und als Coating eingesetzt. Wir liefern Lakritzextrakt als Granulat, als Pulver sowie als staubarmes Pulver, als Paste und in Blöcken.

## Honig

Honig hat nicht nur Süßkraft, sondern verleiht Schokoladendragees eine dezente Geschmacksnote. Norevos Angebot reicht von Rohhonig über Honigmischungen bis hin zu Honigpulver. Wir bieten auch zertifizierte Bio- und Fairtrade-Honige an.

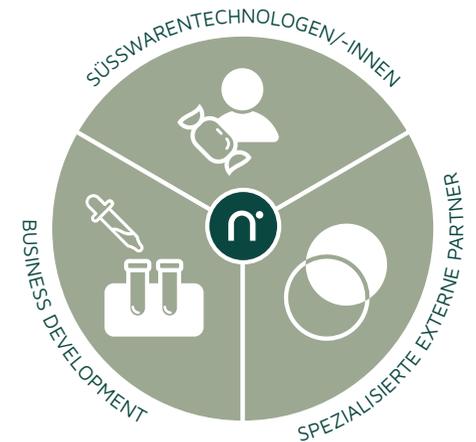


# Bei uns gibt es individuelle Lösungen mit Experten-Wissen on top

## Unser Selbstverständnis: Wir sind Teil Ihrer Produktentwicklung

Bei Norevo entwickeln wir neue und innovative Lösungen für immer bessere Endprodukte. Gemeinsam mit unseren Kunden analysieren wir individuelle Produkteigenschaften und Produktionsabläufe, um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen.

Wir bieten eine umfassende Beratung rund um die Einsatzmöglichkeiten und Funktionalitäten unserer Rohstoffe an. In Schulungen und Workshops vermitteln wir Fachwissen rund um Spezialzutaten, deren Verarbeitung und spezifische Eigenschaften im Produktionsprozess. Durch hochmoderne Analysemethoden stellen wir sicher, dass auch strengste Qualitätsanforderungen erfüllt werden.



## Unsere oberste Priorität: Ihr perfektes Endprodukt

Internationale Trends, aufkommende Industrien und neue Möglichkeiten, die unsere natürlichen Rohstoffe bieten: Sie sind unser Antrieb, um permanent an Innovationen für die Lebensmittel-, Pharma- und Kosmetikindustrie zu forschen.

Dazu arbeiten wir eng mit den Forschungs- und Entwicklungsabteilungen unserer Kunden zusammen und nutzen Synergien mit unterschiedlichsten Entwicklungspartnern. Ein besonderer Schwerpunkt liegt dabei im Zusammenschluss mit unserem Partner D&F Sweets GmbH im Bereich der Süßwarenentwicklung.



**Leitung  
Zentralvertrieb**  
FRANK RÄCKER  
sales@norevo.de

Kontaktieren Sie uns gerne bei Fragen zu unseren Produkten, Herstellungsverfahren oder Lieferbedingungen.

Unser Team aus Business Development und Süßwaren-Technologen steht Ihnen unter [technical\\_support@norevo.de](mailto:technical_support@norevo.de) zur Verfügung.



**Norevo GmbH**

Völckersstraße 14-20  
22765 Hamburg • Germany  
t +49 (0)40 53 79 79 0  
m [contact@norevo.de](mailto:contact@norevo.de)

**Besuchen Sie uns auf [norevo.de](https://www.norevo.de)**