

norevo®



**Confectionery Performers
für Kaubonbons**

: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



Know-how: Vom Rohstoff zum fertigen Kaubonbon

Kaubonbons gibt es in den unterschiedlichsten Formen, Geschmacksrichtungen, Konsistenzen 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, das gewünschte Ergebnis zu erreichen.

Herstellungsprozess von Kaubonbons mit Kochen



Herstellungsprozess von Kaubonbons ohne Kochen



Um Kaubonbons herzustellen werden Zucker, Wasser, Glukosesirup und der Texturgeber miteinander vermischt und aufgeköcht. Durch das Erhitzen wird ein Großteil der Flüssigkeit entzogen. Nachdem die Geschmacksgeber hinzugefügt wurden, wird die Masse geknetet, gezogen oder mit dem Extruder bearbeitet. Im letzten Schritt wird die Masse zum Endprodukt weiterverarbeitet. Der gleiche Prozess wird auch für zuckerfreie und gelatinefreie Kaubonbons angewendet.



Herstellungstechnologie zur Texturgebung von Kaubonbonmasse

- » Knetter: für kurze Texturen
- » Ziehmaschine: für längere Texturen
- » Aufschlagmaschine: für luftigere Textur
- » Zieh-Extruder: große Bandbreite an Texturen

Neben der Herstellungstechnologie beeinflusst vor allem die Rezeptur die Textur des Endprodukts. Unsere Experten beraten Sie auch zu den Technologien sehr gerne.



Von der Idee zur individuellen Rezeptur

Unser Experten-Team steht Ihnen mit Empfehlungen zum Einsatz der Rohstoffe zur Seite, unterstützt Sie bei der Entwicklung individueller Rezepturen und bei der Prozessoptimierung und berät Sie zu den neuesten Prozesstechnologien.

Texturgeber von Norevo

Texturgeber sind eine wichtige Basis für die Herstellung von innovativen Kaubonbons, Toffees und kaubaren Füllmassen. Mit unseren Produkten Quick Mixx und Quick Chew können maßgeschneiderte Texturen entwickelt werden. Sie eignen sich auch für vegane und vegetarische Kaubonbons.



VEGAN

Quick Chew

Gelatinefreier Texturgeber für Kaubonbons und Toffees

- » Basiert auf pflanzlichen Rohstoffen
- » Für zuckerhaltige oder zuckerfreie Kaubonbons einsetzbar
- » Ermöglicht maßgeschneiderte, gelatinefreie Texturen
- » Zur Herstellung von vegetarischen Kaubonbons geeignet
- » Ermöglicht Einsparung von Aromen
- » In BIO-Qualität erhältlich

» Quick Chew wird bei einer Kochtemperatur von 119 - 123°C verarbeitet, was für eine schnellere und energiesparende Verarbeitung sorgt.



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.

Quick Mixx

Texturgeber für ungekochte Kaubonbons

- » Kein Kochen notwendig
- » Zur Herstellung von gekneteten Kaumassen (Z-Knetter)
- » Für zuckerhaltige oder zuckerfreie Kaubonbons einsetzbar
- » Ermöglicht die Produktion von Kaubonbons auf Kaugummikissenanlagen
- » Anwendbar in Kombination mit oder ohne Gelatine
- » Anwendbar in Kombination mit Zucker oder Polyolen



» Vorteile von Kaubonbonherstellung ohne Kochen: energiesparend, schont Zutaten und hitzeempfindliche Inhaltsstoffe (wie z.B. Vitamine)

Weitere Produkte zur Süßwarenherstellung

Als Lieferant von natürlichen Rohstoffen bieten wir eine breite Palette an weiteren Produkten, um Kaubonbons und 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 Flash

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



Quick Acid

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



Quick Shell³⁷

Quick Shell³⁷ ist ein Dragiermittel zur Erzeugung einer stabilen Drageedecke in kürzester Zeit.



Quick Sour

Quick Sour ist ein Säuerungsmittel zum Einbringen eines sauren Geschmacks im Kern oder auf der Drageeoberfläche.



Quick Glanz

Unsere Quick Glanz Produktränge beinhaltet für jedes Zuckerdragee das richtige Glanzmittel.



Quick Lac

Quick Lac ist ein universell einsetzbares Versiegelungsmittel für Zucker- und Schokoladendragees.



Weitere natürliche Zutaten & Geschmacksgeber

Norevos Sortiment beinhaltet neben den vorgestellten Spezialprodukten auch die Rohstoffe Gummi Arabicum, 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.



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.

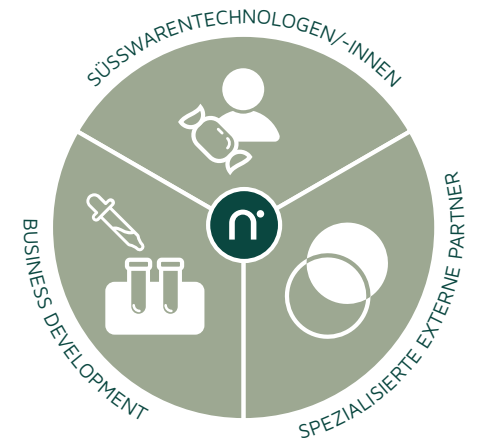


Bei uns gibt es individuelle Lösungen mit Experten-Wissen on top

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 zur Verfügung.



Norevo GmbH

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

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