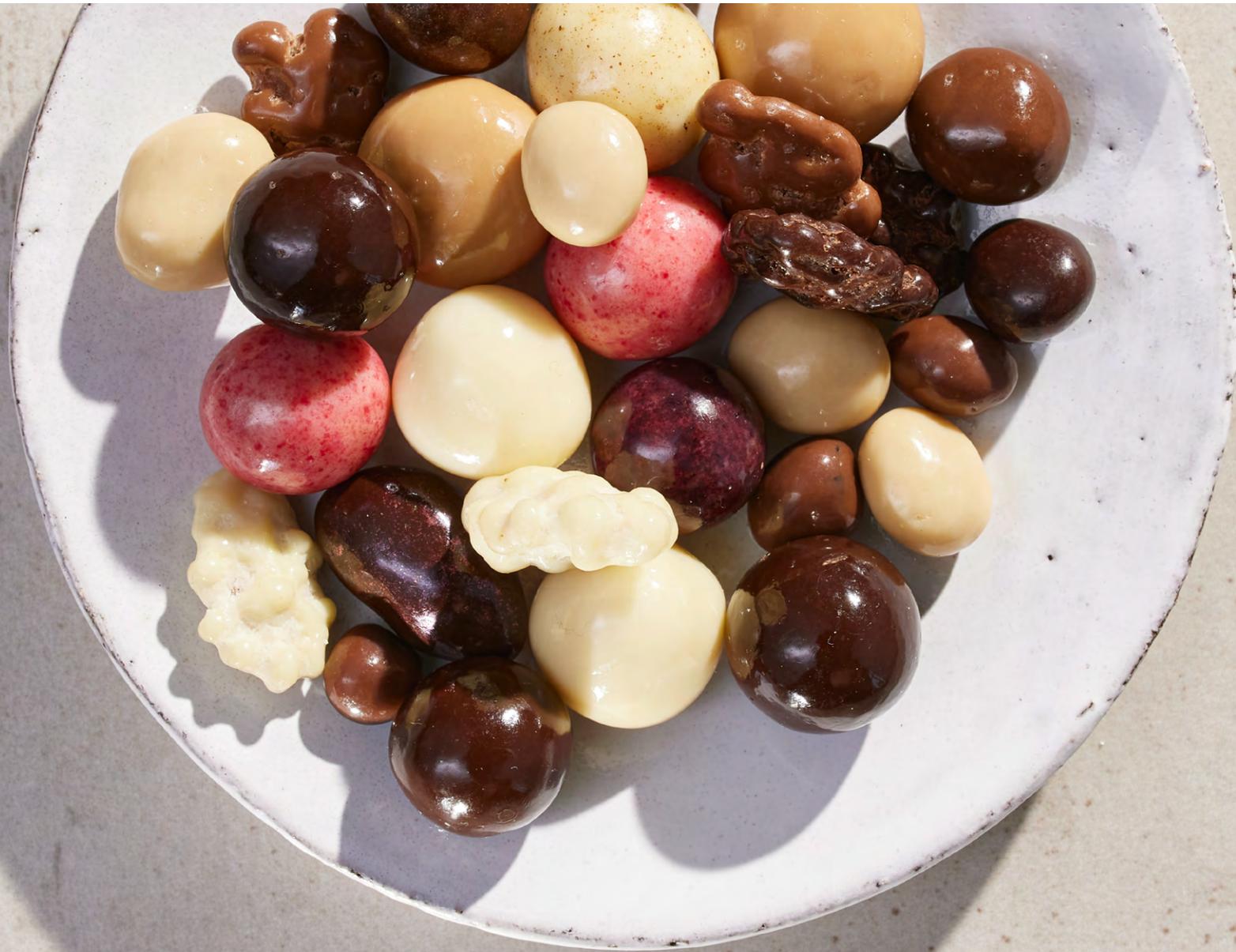


norevo



**Confectionery Performers
für Schokoladendragees**

: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.

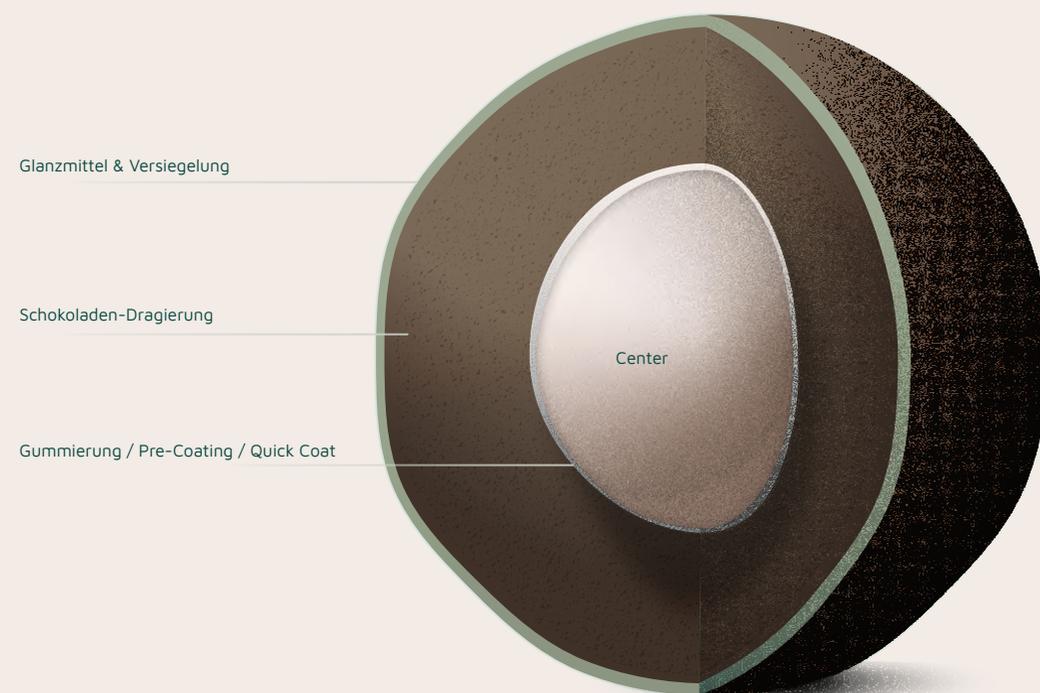
» Natürlichkeit ist für uns mehr als nur ein Trend. Sie liegt in unserer DNA. «

Johannes Wolff, Geschäftsführung



Jede Schicht zählt: Vom Rohstoff zum fertigen Dragee

Die Herstellung von Schokoladendragees ist eine Herausforderung. Viele einzelne Produktionsschritte und Rohstoffe sind genau aufeinander abzustimmen. Von der Vorbehandlung des Centers über die Dragierung bis hin zur Nachbehandlung: Wir bei Norevo liefern Produkte in höchster Qualität, die im gesamten Herstellungsprozess zum Einsatz kommen und beraten rund um den Produktionsprozess.



Schokoladen-Dragierung



Es gibt eine Reihe von wichtigen Einflussfaktoren, wenn es darum geht, das optimale Schokoladendragee herzustellen. Insbesondere die Wahl und Zusammensetzung der Schokolade, ihr Milch- und Fettanteil und auch das Center wirken sich auf den gesamten Herstellungsprozess aus.

Pre-Coating: Vorbehandlung für ein stabiles Center

Unter Pre-Coating oder Gummierung versteht man die Vorbereitung des Dragee-Centers vor dem Dragierprozess. Es hat wichtige Funktionen und löst verschiedene Problemstellungen.



VORBEHANDLUNG DER CENTER

PRE-COATING GUMMIERUNG PRE-PANNING ISOLATION STABILISATION

Ziele des Pre-Coatings

Mit Hilfe des Pre-Coatings des Dragee-Centers stellen Sie ein optimales Endprodukt sicher:

- » Pre-Coating ermöglicht gleichmäßiges Dragieren
- » Gummierung verbessert die Haftung zwischen Center und Beschichtung
- » Vordragierung dient der Glättung der Center-Oberfläche
- » Isolation zur Bildung einer Barriere gegen Migration
- » Stabilisierung erhöht die Hitzestabilität
- » Formstabilität auch bei mechanischer Beanspruchung
- » Schnelle und einfache Gewichtszunahme im Dragierprozess

Coatings für Glanz, Biss und Haltbarkeit

Unsere Coatings, Glanz- und Versiegelungsmittel eignen sich zur Herstellung von hochqualitativen und innovativen Produkten.

Pre-Coating

Quick Coat

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

- ▶▶ Glättet die Einlagenoberfläche
- ▶▶ Ermöglicht eine gleichmäßige Dragierung
- ▶▶ Verbessert die Adhäsion zwischen Kern und Dragierschicht
- ▶▶ Bildet eine Barriere gegen Migration von Fettsäure oder Feuchtigkeit
- ▶▶ Erhöht die Stabilität gegen Hitze und mechanischen Stress
- ▶▶ Für zuckerhaltige und zuckerfreie Dragees geeignet



Von Nuss bis Gelee – jedes Center bringt eigene Herausforderungen mit sich:

- ▶▶ Nüsse: Fettmigration
- ▶▶ Unebene Center: Rauhe Oberfläche
- ▶▶ Glatte und harte Center: Adhäsion
- ▶▶ Langgestreckte Center: Form des Centers
- ▶▶ Weiche Früchte: Weichheit und Feuchtigkeit
- ▶▶ Weiche Gelee-Center: Textur und Stabilität
- ▶▶ Eckige Center: Ränder und Ecken

Effekt-Coatings

Effekt-Coatings von Norevo bieten intensive salzige oder sprudelnd-saure Geschmackserlebnisse. Mit unseren Effekt-Coatings ist es möglich, außergewöhnliche und aufregend neue Dragees zu erschaffen.

Quick Fizz

Quick Fizz ist ein feines Pulver zum Einbringen eines sprudelnd sauren Brausepulvereffekts in Drageeprodukten.

- ▶▶ Pulvermischung mit Natriumhydrogencarbonat zum Einbringen eines sauren Brausepulver-Effekts in Dragees
- ▶▶ Spezielle Verkapselung verhindert, dass die Drageeoberfläche aufplatzt
- ▶▶ Der sprudelnde Effekt wird erst beim Verzehr freigesetzt



Quick Sour

Quick Sour ist ein pulverförmiges Säuerungsmittel für Drageewaren.

- ▶▶ Zum Einbringen eines intensiv sauren und stabilen Geschmacks im Kern oder auf der Drageeoberfläche
- ▶▶ Spezielle Zusammensetzung und Anwendungstechnik verhindert Säuremigration, Fleckenbildung und Klebrigkeit

Glanzmittel

Unsere Glanz- und Versiegelungsmittel für Schokoladen- und Compound-Dragees erzeugen eine widerstandsfähige, stabile und glänzende Drageeoberfläche. Sie sind auch als konservierungsstofffreie Konzentrate erhältlich.



Quick Polish

- » Glanzlösung für Dragees auf Schokoladen- und Fett-Compoundbasis

Quick Gloss DF

Quick Gloss DF ist ein deklarationsfreundliches, universell anwendbares flüssiges Glanz- und Versiegelungsmittel für Drageewaren und Cerealien auf Schokoladen- und Fett-Compoundbasis.

- » Sorgt für stabilen Hochglanz, sogar unter schwierigen Produktionsbedingungen
- » 2-in-1-Produkt zum Glänzen und Versiegeln, ermöglicht Eliminierung des separaten Versiegelungsprozesses
- » Geringe Dosierung reicht aus
- » Kurze Prozesszeit
- » Besonders deklarationsfreundlich



CLEAN-LABEL-
VARIANTE
ERHÄLTICH

Quick Sol

Quick Sol ist ein Glanzmittel ideal für schokoladenbeschichtete Dragees mit unebenen Oberflächen.

- » Geeignet für schokolierete Cerealflocken, Drageewaren, Rosinen oder andere Trockenfrüchte
- » Erzeugt gleichmäßigen, stabilen Oberflächenglanz
- » Schützt die knackige Struktur der Cereal-flocken und Drageewaren

Quick Shine

Quick Shine ist eine wässrige Glanzlösung für Dragees auf Schokoladen- und Fett-Compoundbasis.

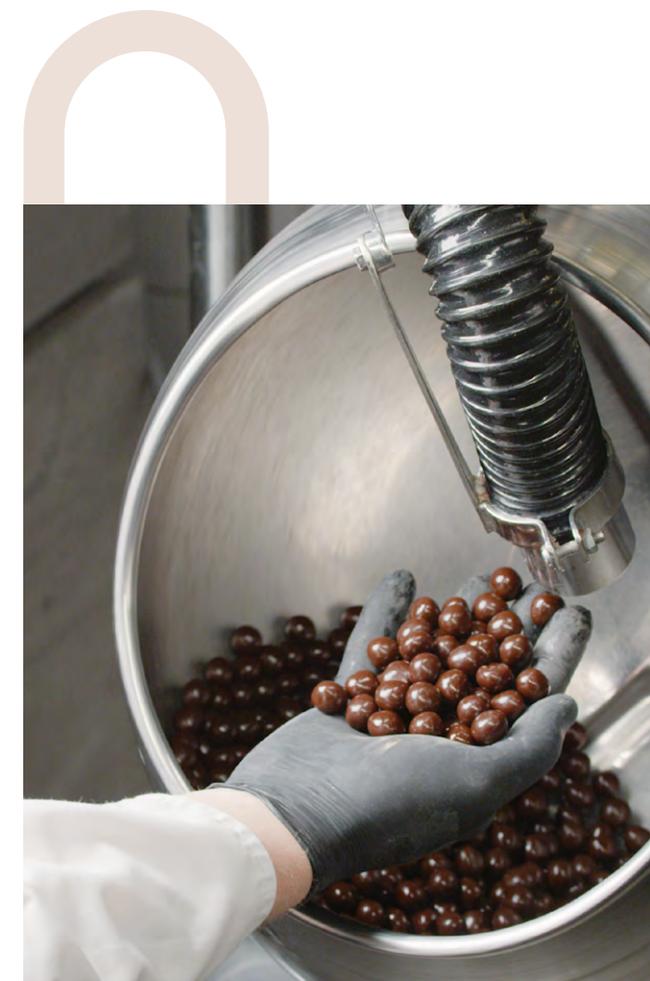
- » Glanzlösung für Dragees auf Schokoladen- und Fett-Compoundbasis
- » Ergibt glatten Hochglanz in kurzer Zeit selbst bei hoher Luftfeuchtigkeit
- » In BIO-Qualität erhältlich

Versiegelungsmittel

Quick Lac

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

- » Alkoholische Lösung, basiert auf selektierten Schellackqualitäten
- » Schützt Drageeglanz und Farbe vor Umwelteinflüssen wie Feuchtigkeit, Temperaturschwankungen und mechanischem Stress
- » Erhöht die Haltbarkeit des fertigen Produkts
- » Anwendbar auf hellen Drageeoberflächen
- » Erhältlich auf Ethanol- und IPA-Basis



Individuelle Produktentwicklung für unsere Kunden

Internationale Marktführer wie auch junge Startups vertrauen seit Jahren auf Norevos Expertise im Süßwarenbereich.

Neben der hier angebotenen Produktpalette finden wir immer gerne eine individuelle Lösung für Ihre Produktion.

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. 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.

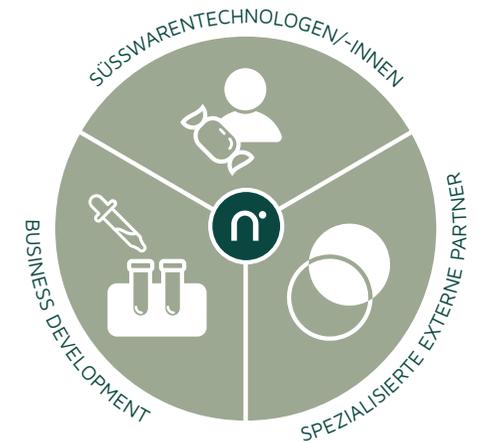


Bei uns gibt es individuelle Lösungen mit Experten-Wissen on top

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)