

norevo

Confectionery Performers für Zuckerdragees

: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.

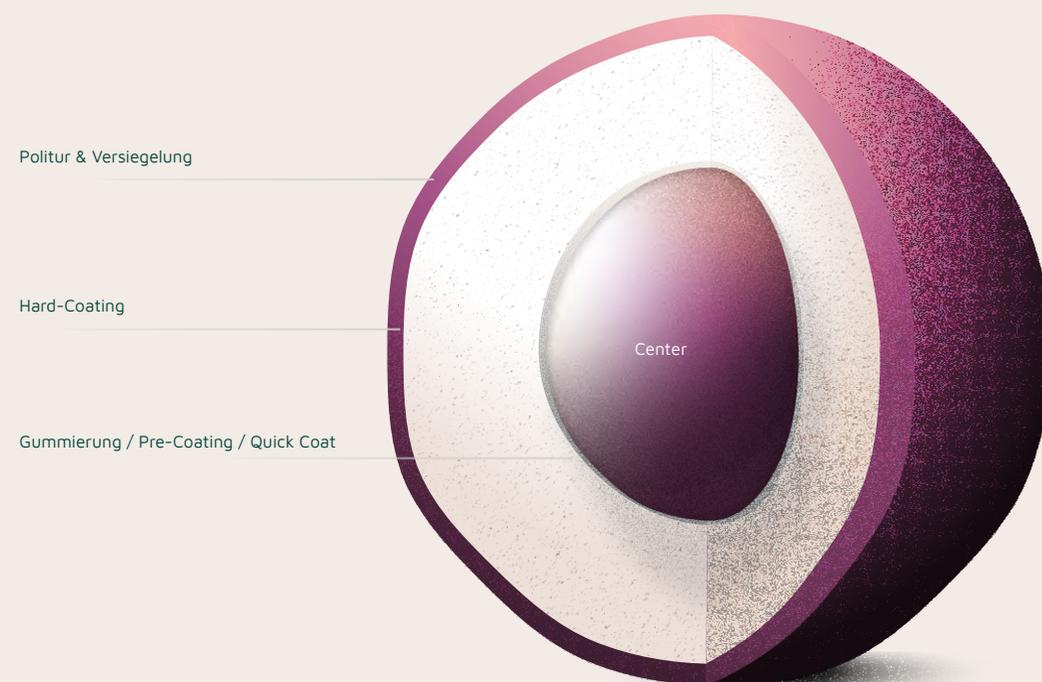
» Natürlichkeit ist für uns mehr als nur ein Trend. Sie liegt in unserer DNA. «

Johannes Wolff, Geschäftsführung



Jede Schicht zählt: Vom Rohstoff zum fertigen Dragee

Zuckerdragees herzustellen ist eine Herausforderung. Viele einzelne Produktionsschritte und die unterschiedlichsten Rohstoffe sind genau aufeinander abzustimmen. Von der Zusammensetzung des Centers über das Coating bis hin zur Nachbehandlung: Norevo liefert Produkte in höchster Qualität, die im gesamten Herstellungsprozess zum Einsatz kommen und berät Sie gerne bei Ihren Fragen und Entwicklungen.



Von der Idee zur individuellen Rezeptur

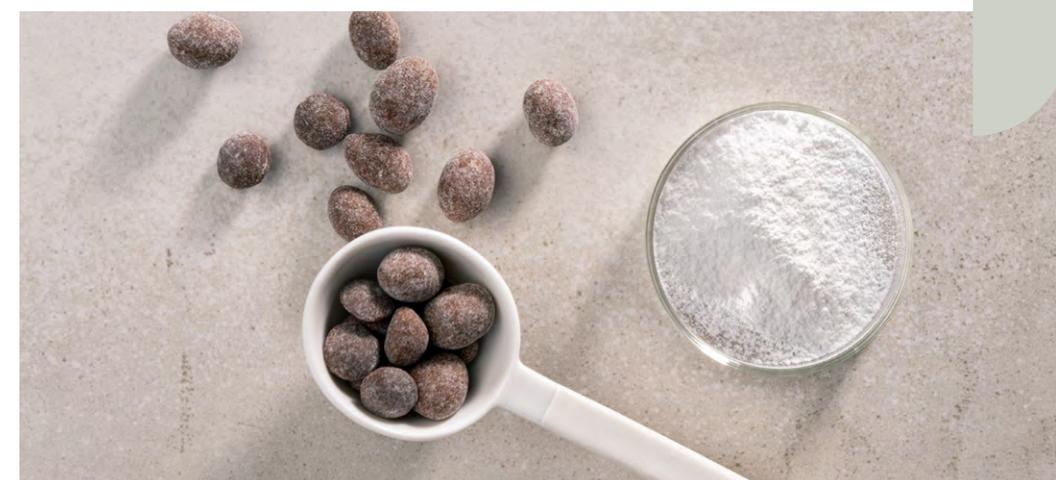
Unser Experten-Team steht Ihnen mit Empfehlungen zum Einsatz der Rohstoffe zur Seite, unterstützt Sie bei der Entwicklung individueller Rezepturen und bei der Prozessoptimierung und berät Sie zu den neuesten Prozesstechnologien.

Es gibt eine Reihe von wichtigen Einflussfaktoren, wenn es darum geht, das optimale Zuckerdragee herzustellen.

Ob der traditionelle Dragierkessel oder die Trommel zum Einsatz kommt, welche Rohstoffe das Center bilden und ob es sich um harte oder weiche, zuckerhaltige oder zuckerfreie Dragees handelt: All diese Faktoren sind entscheidend, wenn es darum geht, das perfekte Zuckerdragee herzustellen.

Pre-Coating: Vorbehandlung für ein stabiles Center

Unter Pre-Coating oder Gummierung versteht man die Vorbereitung der Dragee-Centers vor dem Hauptbeschichtungsprozess, um optimale Beschichtungsergebnisse zu erzielen.



VORBEHANDLUNG DER CENTER

PRE-COATING

GUMMIERUNG

PRE-PANNING

ISOLATION

STABILISATION

Ziele des Pre-Coatings

Mithilfe 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

Coatings für Glanz, Biss und Haltbarkeit

Unsere Coatings, Glanz- und Versiegelungsmittel eignen sich zur Herstellung von hochqualitativen Produkten und für die Entwicklung von Produktinnovationen.

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
- » Säurehaltige Center: Migration



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
- » Spezielle Verkapselung verhindert, dass die Drageeoberfläche aufplatzt
- » Der sprudelnde Effekt wird erst beim Verzehr freigesetzt



Quick Flash

- » Pulvermischung zum Einbringen eines intensiv salzigen Geschmacks in Hart- und Weichdragees

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



Dragiermittel

Quick Shell³⁷

Quick Shell³⁷ ist ein natürlicher Gummierungs- und Dragierhilfsstoff von Norevo, der auf Hydrokolloiden und Zuckern basiert.

- » Schneller Zuwachs der Drageedecke
- » Verkürzt den Hartdragierprozess erheblich
- » Glättet die Einlagenoberfläche
- » Bildet eine Barriere gegen Migration von Fett, Säure oder Feuchtigkeit



Weißungsmittel

Quick White

Quick White ist ein Weißungsmittel für Drageewaren ohne Titandioxid.

- » Deklarationsfreundliche Alternative zu Titandioxid
- » Ideal für weiße und helle Hartzuckerdragees
- » Stabilisiert den Drageekern
- » Schafft stabile, glatte und weiße Drageeoberflächen
- » Verstärkt die Farbintensität
- » Für Produktionsprozesse mit oder ohne Kochen

Funktion von Wachsen im Glanzprozess

Weiche Wachse gleichen die unebene Oberfläche aus. Harte Wachse erzielen auf der neu geschaffenen Oberfläche den finalen Glanz.



Glanzmittel

Quick Glanz

Norevos Glanzmittel erzeugen bereits bei geringer Dosierung einen langanhaltenden Hochglanz auf Hart- oder Weichzuckerdragees. Sie hinterlassen einen schützenden Film auf der Produktoberfläche und verhindern das Zusammenkleben der Dragees. Quick Glanz erzeugt in kürzester Zeit einen brillanten Oberflächenglanz.

Quick Glanz C: Reines gesprühtes Carnaubawachspulver

Quick Glanz M: Mischung aus mikronisiertem Bienen- und Carnaubawachs

Quick Glanz L: Carnaubawachsdispersion in hochstabilem pflanzlichen Öl

Quick Glanz B: Bienenwachsdispersion in stabilem pflanzlichen Öl

Quick Glanz H: Flüssige Wachs-Schellack-Dispersion für direkte Anwendung

Quick Glanz Liquid: Auf Bienen- oder Carnaubawachs Basis erhältlich in wässrig, flüssiger Form

BIO-Qualitäten und kundenspezifische Lösungen 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

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.

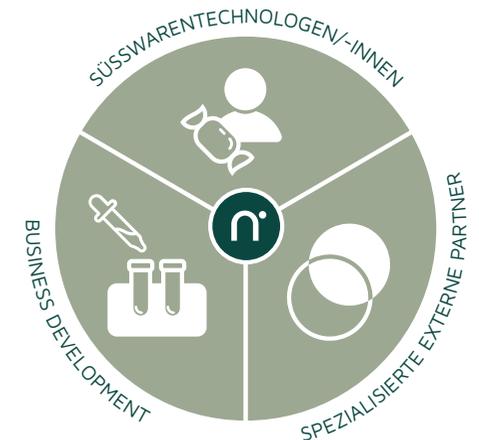


Bei uns gibt es individuelle Lösungen mit Experten-Wissen on top

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)