

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

- » Privat geführt und unabhängig
- » 240 Mitarbeitende aus 21 Nationen weltweit
- » 5 Produktionsstandorte auf 5 Kontinenten
- » Eigenes Labor für F&E und Produktanalytik
- » Kunden in 79 Ländern

Natürliche Rohstoffe – innovativ weiterentwickelt

Natürliche, reine und nachhaltig produzierte Rohstoffe bilden die Basis, auf der wir Zutaten für unsere Industriepartner herstellen.

Ob Honig, Lakritzextrakt, Gummi Arabicum oder andere ausgewählte Rohstoffe – unsere Produkte erfüllen die hohen Standards der Lebensmittel-, Süßwaren- und Getränkeindustrie. Auch internationale Kunden aus der Pharma- und Kosmetikbranche schätzen ihre langjährige Partnerschaft mit Norevo.



Wir handeln partnerschaftlich und fair

Seit jeher hat die faire und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Rohstoffproduzenten für uns höchste Priorität – in vielen Fällen bereits seit Generationen. Durch unsere globale Präsenz sind wir lokal verwurzelt und international vernetzt.

Nur so können wir sicherstellen, dass unsere Rohstoffe von ihrem Ursprung an von höchster Qualität sind und ökologisch nachhaltig produziert werden. Diese starken Partnerschaften sichern uns – und Ihnen – eine stabile globale Lieferkette. Als verantwortungsvolles Unternehmen betrachten wir Zertifizierungen, nachhaltige Beschaffungswege, transparente Lieferketten und die vollständige Einhaltung aller Vorgaben weltweit als zentrale Aufgabe – und gehen dafür gerne freiwillig über bestehende Standards hinaus.

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

Johannes Wolff, Geschäftsführung



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 dabei, 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 aufgekocht. 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

- » Kneten: für kurze Texturen
- » Ziehmaschine: für längere Texturen
- » Aufschlagmaschine: für luftigere Texturen
- » Extruder: für eine große Bandbreite an Texturen

Neben der Herstellungstechnologie beeinflusst vor allem die Rezeptur die Textur des Endprodukts. Unsere Experten beraten Sie auch zu den verfügbaren 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 innovativer Kaubonbons, Toffees und kaubarer 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 vegetarischer Kaubonbons geeignet
- » Ermöglicht einen wirtschaftlichen Einsatz von Aromen
- » In BIO-Qualität erhältlich
- » Ermöglicht durch die niedrige Kochtemperatur (119–123 °C) eine schnellere und energiesparende Verarbeitung

Quick Chew Flavour Study

Eine sensorische Studie mit D&F Sweets GmbH und einem unabhängigen Panel untersuchte den Einfluss von Quick Chew im Vergleich zu Gelatine und Stärke in Kaubonbons. Die Ergebnisse zeigen, dass Quick Chew einen effizienteren Einsatz von Aromen ermöglicht – fruchtige Noten werden um bis zu 20 % verstärkt – und gleichzeitig das gesamte Kau-Erlebnis verbessert.

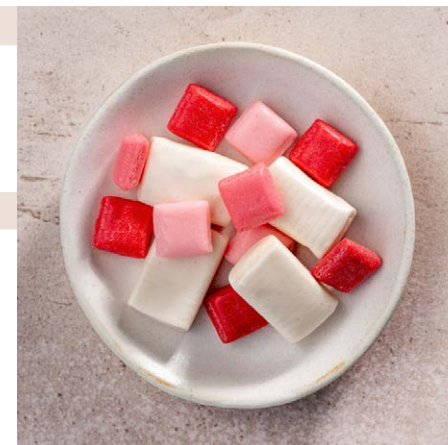


Quick Mixx

Texturgeber für ungekochte Kaubonbons

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

» Vorteile der Kaubonbonherstellung ohne Kochen: energiesparend, schonende Verarbeitung von Zutaten und hitzeempfindlichen Inhaltsstoffen (wie z. B. Vitamine)



	Quick Chew	Quick Mixx
Ursprung	Natürlich & vegan	Natürlich & vegan
Dosierung	3 - 4 %	4 - 5 %
Hitzestabil	Ja	Ja
Anwendung	Direktes Kochen	Mit und ohne Kochen

- » **Quick Chew** ist für den Einsatz in einem traditionellen Kaubonbon-Herstellungsprozess mit direktem Kochen konzipiert.
- » **Quick Mixx** ist vielseitig einsetzbar, sowohl für eine 100%ige Kaltverarbeitung als auch für Kochverfahren geeignet.

Beide Produkte erhöhen das spezifische Gewicht während des Ziehens, Knetens oder Extrudierens und stabilisieren dadurch die abschließende Kristallisation.

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 zu 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 und weiße Oberfläche ohne den Einsatz von Titandioxid.



Quick Flash

Quick Flash ist eine fertige Pulvermischung mit Ammoniumchlorid zum Einbringen eines scharf-salzigen Geschmackseffekts in den Kern oder auf die Oberfläche von Dragee-Produkten.



Quick Acid

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



Quick Shell³⁷

Quick Shell³⁷ ist ein Dragiermittel, das in kürzester Zeit eine stabile Drageedecke erzeugt.



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 passende Glanzmittel.



Quick Lac

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



Weitere natürliche Zutaten & Geschmacksgeber

Neben den vorgestellten Spezialprodukten umfasst das Norevo Sortiment weitere Rohstoffe wie Gummi Arabicum, Lakritzextrakt und Honig. Sie eignen sich ideal als natürliche Geschmacksgeber und Coating-Zutaten für Süßwaren.

Gummi Arabicum

Gummi Arabicum verdickt, gibt Volumen und stabilisiert die Textur. Durch die richtige Dosierung von Gummi Arabicum in der Zuckerlösung lassen sich flexible Zuckerüberzüge erzeugen. Neben den gebrauchsfertigen Compounds aus unserem Quick Sortiment bieten wir diesen natürlichen Rohstoff als Pulver, in Stücken oder als Granulat an. Norevos Gummi Arabicum ist kosher- und halal-zertifiziert und auch in BIO-Qualität erhältlich.



Lakritzextrakt

Die im Lakritz enthaltene Glycyrrhizinsäure ist etwa 30-mal süßer als Saccharose. In kleinen Mengen als natürliches Süßungsmittel eingesetzt, sorgt Lakritzextrakt für einen natürlichen Süßungseffekt. In Süßwaren wird es außerdem als Geschmacksgeber und Coating-Zutat verwendet. Wir liefern Lakritzextrakt als Granulat, Pulver, staubarmes Pulver, Paste und Blöcke.

Honig

Honig besitzt eine hohe Süßkraft und kann auch in Süßwaren eine feine Geschmacksnote kreieren. Norevos Angebot reicht von Rohhonig über Honigmischungen bis hin zu Honigpulver. Außerdem bieten wir zertifizierte BIO- und Fairtrade-Honige an.

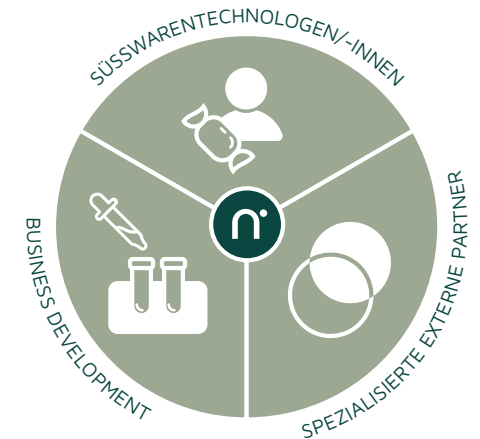


Individuelle Lösungen. Expertenwissen inklusive.

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 Produktionsverfahren, um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen.

Wir beraten umfassend zu den Einsatzmöglichkeiten und Funktionalitäten unserer Rohstoffe. In Schulungen und Workshops vermitteln wir Expertenwissen zu Spezialzutaten, ihrer Verarbeitung und ihren spezifischen Eigenschaften im Produktionsprozess. Mit modernsten Analysemethoden stellen wir sicher, dass selbst höchste Qualitätsanforderungen erfüllt werden.



Unsere oberste Priorität: Ihr perfektes Produkt

Internationale Trends, aufstrebende Branchen und die neuen Möglichkeiten unserer natürlichen Rohstoffe treiben uns an, kontinuierlich an Innovationen für die Lebensmittel-, Pharma- und Kosmetikindustrie zu forschen. Dafür arbeiten wir eng mit den Forschungs- und Entwicklungsabteilungen unserer Kunden zusammen und nutzen Synergien mit verschiedensten Entwicklungspartnern. Einen besonderen Schwerpunkt legen wir auf die Zusammenarbeit 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 • Deutschland
t +49 (0)40 53 79 79 0
m contact@norevo.de

Besuchen Sie uns auf norevo.de