

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

- » 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.

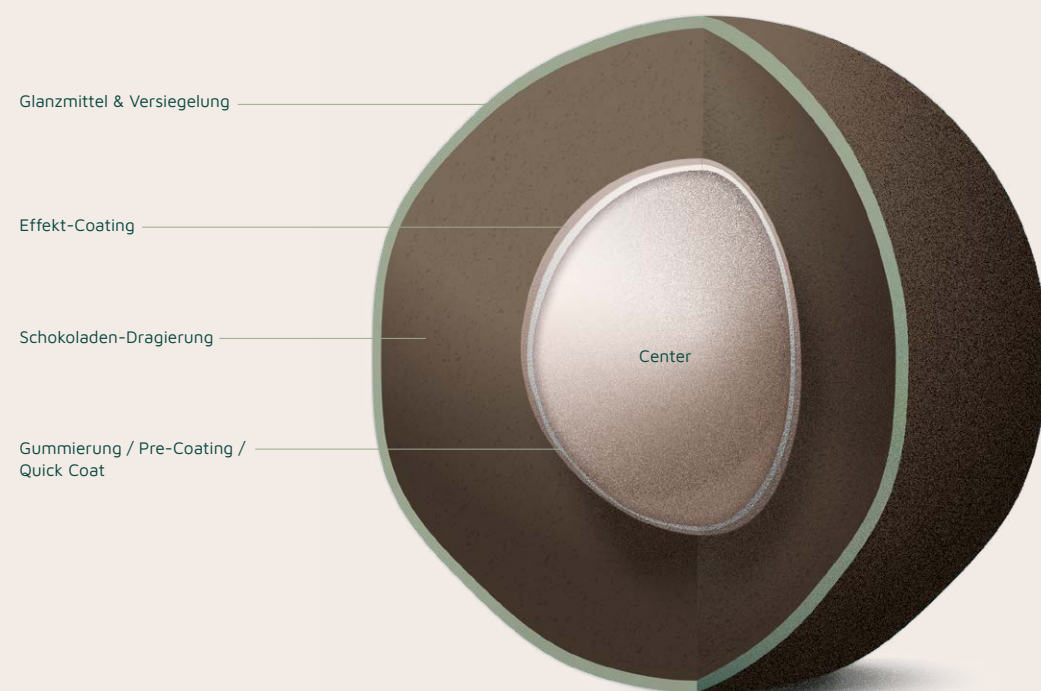
» Natürlichkeit ist für uns mehr als nur ein Trend. Sie liegt in unserer DNA. «

Johannes Wolff, Geschäftsführung

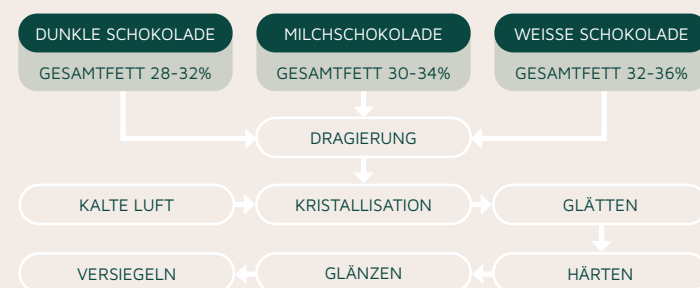


Jede Schicht zählt: Vom Rohstoff zum fertigen Dragee

Die Herstellung von Schokoladendragees erfordert eine präzise Abstimmung zahlreicher Produktionsschritte und Zutaten. Von der Vorbehandlung des Centers über die Dragierung bis zum Finish liefert Norevo hochwertige Produkte für den gesamten Produktionsprozess. Darüber hinaus beraten wir Sie umfassend zu Verarbeitung und Veredelung.



Schokoladen-Dragierung



Es gibt eine Reihe wichtiger Einflussfaktoren für die Herstellung des optimalen Schokoladendragees. Insbesondere die Wahl und Zusammensetzung der Schokolade, ihr Milch- und Fettanteil sowie 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 Centers vor dem Dragierprozess. Sie erfüllt wichtige Funktionen und löst unterschiedliche Herausforderungen.



VORBEHANDLUNG DER CENTER

PRE-COATING GUMMIERUNG PRE-PANNING ISOLATION STABILISIERUNG

Ziele des Pre-Coatings

Mit Hilfe des Pre-Coatings der Dragees stellen Sie ein optimales Enprodukt sicher:

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

Coatings für mehr Glanz, Biss und Haltbarkeit

Unsere Coating-, Glanz- und Versiegelungsmittel unterstützen die Herstellung hochwertiger Produkte und Innovationen. Sie optimieren zentrale Prozessschritte wie eine gleichmäßige Dragierung, die Haftung zwischen Center und Beschichtung sowie die thermische und mechanische Stabilität des Endprodukts. So tragen diese funktionalen Zutaten zu effizienten Prozessen und konstant hervorragenden Ergebnissen bei der Herstellung von Schokoladendragees bei.

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 die Migration von Fett oder Feuchtigkeit
- » Erhöht die Stabilität gegenüber Hitze und mechanischer Beanspruchung
- » Für zuckerhaltige und zuckerfreie Dragees geeignet

Ermöglicht bei sehr weichen Centern eine höhere Beladung der Dragieranlage und damit eine effizientere Produktion mit größerer Kapazität.



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

- » Nüsse: Fettmigration
- » Unebene Center: raue Oberfläche
- » Glatte und harte Center: Adhäsion
- » Langgestreckte Center: Form
- » Weiche Früchte: Weichheit und Feuchtigkeit
- » Weiche Gelee-Center: Textur und Stabilität
- » Eckige Center: Kanten und Ecken

Effekt-Coatings

Norevos Effekt-Coatings bieten intensive salzige oder saure Geschmackserlebnisse auf oder in der Oberfläche von Dragee-Produkten. Damit lassen sich außergewöhnliche und spannende neue Produkte entwickeln.

Quick Sour

Quick Sour ist ein pulverförmiges Säuerungsmittel für Drageewaren. Es ermöglicht eine intensive Zitronensäureschicht, ohne die Stabilität des Dragees zu beeinträchtigen.

- » Intensiv saurer Effekt, über die Dosierung einstellbar
- » Verhindert Säuremigration, Fleckenbildung und Klebrigkeit
- » Erhält die Stabilität und das attraktive Erscheinungsbild der Beschichtung
- » Einfach anzuwendendes Pulverformat für eine präzise Dosierung



Quick Flash

Quick Flash ist die ideale Lösung, um Süßwaren einen markanten salzig-lakritzigen Geschmackseffekt zu verleihen – bei zuverlässiger Verarbeitung und Produktschutz.

- » Gebrauchsfertige Pulvermischung mit Ammoniumchlorid
- » Erzeugt einen intensiven salzig-lakritzigen Geschmackseffekt im Inneren oder auf der Oberfläche von Dragee-Produkten
- » Geeignet für verschiedene Dragee-Anwendungen in der Süßwarenherstellung
- » Sorgt für eine hohe Produktstabilität und schützt vor strukturellen Schäden bei Verarbeitung und Lagerung

Glanzmittel

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

Quick Polish

Quick Polish ist ein wirtschaftliches, gebrauchsfertiges Poliermittel für schokoladen- und compoundbeschichtete Produkte. Es sorgt mit minimalem Aufwand für hervorragenden Glanz und glatte Oberflächen.

- » Optimiert für voll beladene Dragierkessel und kristallisierte Beschichtungen
- » Geeignet für manuelle oder vollautomatische Anlagen
- » Erzeugt in kürzester Zeit Hochglanz-ergebnisse
- » Beste Ergebnisse in Kombination mit Quick Lac für langanhaltenden Glanzschutz

Quick Gloss plus

Quick Gloss Plus ist eine flüssige 2-in-1-Lösung für Schokoladen- und Fettcompound-Dragees sowie Cerealien. Sie erzeugt einen brillanten, langanhaltenden Glanz und versiegelt die Oberfläche in nur einem Schritt – ein separater Versiegelungsschritt entfällt.

- » Hochglanz-Finish mit integrierter Versiegelung
- » Spart Zeit und Ressourcen durch die Kombination zweier Prozessschritte
- » Geeignet für Schokoladen- und Fettcompound-Beschichtungen
- » Einfache Anwendung mit Standardanlagen und gleichbleibenden Ergebnissen



Quick Gloss DF

Quick Gloss DF ist ein deklarationsfreundliches, universell einsetzbares flüssiges Glanz- und Versiegelungsmittel für Drageewaren und Cerealien auf Schokoladen- oder Fettcompound-Basis.

- » Sorgt auch unter schwierigen Bedingungen für stabilen Hochglanz
- » 2-in-1: Glänzen und Versiegeln – kein separater Versiegelungsschritt erforderlich
- » Geringe Dosierung und kurze Prozesszeit
- » Deklarationsfreundliche Formulierung
- » Gleichmäßiger Glanz auch bei hoher Luftfeuchtigkeit



Quick Sol

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

- » Geeignet für schokoladierte Cerealflocken, Drageewaren, Rosinen oder andere Trockenfrüchte
- » Erzeugt einen gleichmäßigen, stabilen Oberflächenglanz
- » Schützt die knackige Struktur von Cerealflocken und Drageewaren

Quick Shine

Quick Shine ist eine wässrige Glanzlösung für Dragees auf Schokoladen- oder Fettcompound-Basis.

- » Glanzlösung für Dragees auf Schokoladen- oder Fettcompound-Basis
- » In BIO-Qualität erhältlich

Versiegelungsmittel

Quick Lac

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

- » Alkoholische Lösung auf Basis ausgewählter Schellackqualitäten
- » Schützt Oberflächenglanz und Farbe vor Umwelteinflüssen wie Feuchtigkeit, Temperaturschwankungen und mechanischer Beanspruchung
- » Erhöht die Haltbarkeit des fertigen Produkts
- » Auf hellen Drageeoberflächen anwendbar
- » Auf Ethanol- und IPA-Basis (Isopropylalkohol) erhältlich



Individuelle Produktentwicklung für unsere Kunden

Internationale Marktführer ebenso wie junge Start-ups vertrauen seit Jahren auf Norevos Expertise im Süßwarenbereich. Ergänzend zu unserem bestehenden Produktsortiment entwickeln wir gerne individuelle Lösungen für Ihre Produktion.

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.

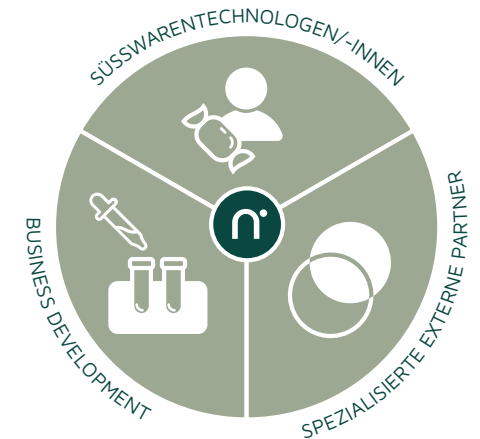


Individuelle Lösungen. Expertenwissen inklusive.

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