

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

- » 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 bis zum fertigen Dragee

Die Herstellung von Zuckerdragees ist anspruchsvoll. Zahlreiche einzelne Produktionsschritte und unterschiedliche Rohstoffe müssen präzise aufeinander abgestimmt werden. Von der Zusammensetzung des Kerns über die Dragierung bis zum Finish: Norevo liefert hochwertige Produkte für den gesamten Herstellungsprozess. Gerne beraten wir Sie bei Ihren Fragen und Entwicklungen.



Von der Idee zur individuellen Rezeptur

Unser Expertenteam berät Sie zum Einsatz unserer Rohstoffe, unterstützt Sie bei der Entwicklung individueller Rezepturen und der Optimierung Ihrer Prozesse und informiert Sie über die neuesten Prozesstechnologien.

Bei der Herstellung des perfekten Zuckerdragees gibt es eine Reihe entscheidender Einflussfaktoren.

Ob Sie einen klassischen Dragierkessel oder eine Dragiertrommel einsetzen, welche Rohstoffe Sie für den Kern wählen und ob Sie harte oder weiche, zuckerhaltige oder zuckerfreie Dragees herstellen möchten – all diese Faktoren sind entscheidend für das perfekte Endprodukt.

Pre-Coating: Vorbehandlung für einen stabilen Kern

Pre-Coating oder Gummieren bezeichnet die Vorbereitung eines Produktkerns vor dem eigentlichen Dragierprozess, um optimale Dragierergebnisse zu erzielen.



VORBEHANDLUNG DES KERNS

PRE-COATING

GUMMIEREN

VORDRAGIEREN

ISOLIEREN

STABILISIEREN

Ziele des Pre-Coatings

Das Pre-Coating des Produktkerns schafft die Voraussetzungen für ein perfektes Endprodukt:

- » Pre-Coating ermöglicht gleichmäßige Dragierergebnisse
- » Gummieren verbessert die Haftung zwischen Kern und Überzug
- » Vordragieren hilft, die Kernoberfläche zu glätten
- » Isolieren hilft, eine Barriere gegen Migration zu bilden
- » Stabilisierung erhöht die Hitzestabilität
- » Formstabilität auch bei mechanischer Belastung

Coatings für besseren Glanz, Biss und längere Haltbarkeit

Unsere Dragier-, Glanz- und Versiegelungsmittel sorgen für eine hohe Produktqualität und eröffnen neue Möglichkeiten für funktionelle Verbesserungen. Sie optimieren Oberflächeneigenschaften, verbessern die Haftung, stabilisieren empfindliche Komponenten und ermöglichen innovative Süßwarenlösungen.

Pre-Coating

Quick Coat

Quick Coat ist ein universell einsetzbares Gummiermittel zur Vorbehandlung, Homogenisierung und Stabilisierung von Zucker- und Schokoladendrageekernen.

- » Glättet die Kernoberfläche
- » Ermöglicht homogene Dragierergebnisse
- » Verbessert die Haftung zwischen Kern und Überzug
- » Bildet eine Barriere gegen Fett- oder Feuchtigkeitsmigration
- » Erhöht die Stabilität gegenüber Hitze und mechanischer Belastung
- » Geeignet für zuckerhaltige und zuckerfreie Dragees



Von Nüssen bis zu Gelees – jeder Kern bringt seine eigenen Herausforderungen mit sich:

- » Nüsse: Fettmigration
- » Unregelmäßige Kerne: raue Oberfläche
- » Glatte und harte Kerne: Haftung
- » Längliche Kerne: Form
- » Weiche Früchte: Weichheit und Feuchtigkeit
- » Weiche Geleekerne: Textur und Stabilität
- » Eckige Kerne: Kanten und Ecken
- » Saure Kerne: Migration



Effekt-Coatings

Norevos Effekt-Coatings ermöglichen intensive Geschmackswirkungen und die Entwicklung außergewöhnlicher, spannender neuer Drageeprodukte.

Quick Sour

ist ein pulverförmiges Säuerungsmittel für dragierte Süßwaren. Es ermöglicht eine intensive Zitronensäureschicht, ohne die Stabilität des Dragees zu beeinträchtigen.

- » Intensiver Säureeffekt, über die Dosierung einstellbar
- » Verhindert Säuremigration, Fleckenbildung und Klebrigkeit
- » Erhält die Stabilität und die ansprechende Optik des Überzugs
- » Einfach anzuwendendes Pulver für eine präzise Applikation



Quick Flash

Quick Flash ist die ideale Lösung, um Süßwaren eine markante salzig-lakritzige Geschmacksnote zu verleihen – bei zuverlässiger Verarbeitung und gleichzeitigem Produktschutz.

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



Dragiermittel

Quick Shell³⁷

Quick Shell³⁷ ist Norevos natürliches Gummier- und Dragierhilfsmittel auf Basis von Hydrokolloiden und Zucker.

- » Schnelle Gewichtszunahme der Hülle – 15–20 % in ca. 37 Minuten
- » Verkürzt den Hartdragierprozess erheblich
- » Glättet die Kernoberfläche
- » Bildet eine Barriere gegen die Migration von Fett, Säure oder Feuchtigkeit



Weißungsmittel

Quick White

Quick White ist ein Weißungsmittel für Dragees als Ersatz für Titandioxid.

- » Deklarationsfreundliche Alternative zu Titandioxid
- » Ideal für weiße und hell gefärbte Hartzuckerdragees
- » Stabilisiert den Kern
- » Erzeugt stabile, glatte und weiße Oberflächen
- » Verstärkt die Farbintensität

Funktion von Wachsen im Glanzprozess

Weiche Wachse gleichen unebene Oberflächen aus. Harte Wachse verleihen den neu entstandenen Oberflächen ihren 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.

- » **Verschiedene Anwendungsformen:**
Als Pulver, Paste oder Flüssigkeit, auf Wasser- oder Alkoholbasis erhältlich.
- » **Unterschiedliche Wachsbasis:**
Lösungen auf Basis von Bienenwachs, Carnaubawachs oder Kombinationen verschiedener Wachse.
- » **Individuelle Lösungen:**
Kundenspezifische Formulierungen und BIO-Qualitäten erhältlich.

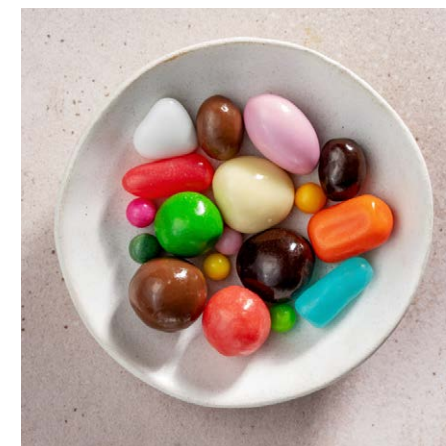


Versiegelungsmittel

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 Belastung
- » Verbessert die Haltbarkeit des Endprodukts
- » Auf glänzenden Oberflächen anwendbar
- » Auf Ethanol- und IPA-Basis (Isopropylalkohol) erhältlich



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.

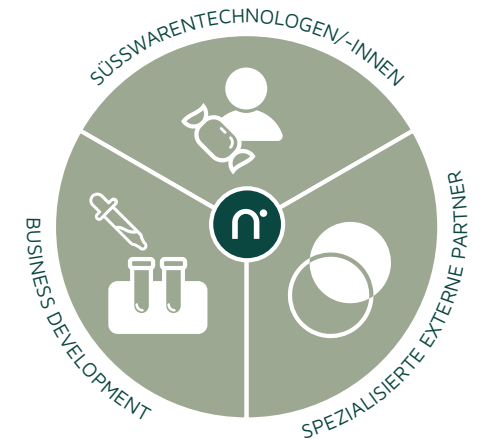


Individuelle Lösungen. Expertenwissen inklusive.

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