

norevo



**Confectionery Performers
für Gums & Jellies**

: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



Herstellung von Gums & Jellies

Gums & Jellies gibt es in den unterschiedlichsten Formen, Geschmacksrichtungen 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



Unterschiedliche Gießverfahren

Abhängig von der Rezeptur der Gießmasse gibt es verschiedene Verfahren, um Gummiartikel zu fertigen:

» Stärkebett:

In ein Stärkebett werden im Stempelverfahren Formen in die trockene, pulverförmige Stärke gedrückt. Während des Gelierens nimmt die Stärke Feuchtigkeit aus der Masse auf und eignet sich daher besonders für wasserreiche, langsam gelierende Produkte wie Agar-Agar-, Stärke- oder Gelatine-Gelees – insbesondere in der industriellen Großproduktion. Die Trocknung erfolgt üblicherweise bei Raumtemperatur oder im Trockenschrank bei 40–45 °C.

» Polycarbonatformen:

Polycarbonatformen sind starr, formstabil und besitzen eine glatte Oberfläche. Dadurch eignen sie sich ideal für präzise geformte Gums & Jellies. Sie ermöglichen das Gelieren bei Raumtemperatur oder im Kühltunnel und bieten eine hohe Prozessflexibilität.

» Silikonformen:

Silikonformen sind flexibel und hitzebeständig. Auch sie ermöglichen das Gelieren bei Raumtemperatur oder im Kühltunnel und bieten eine hohe Prozessflexibilität.



Einflussfaktoren auf den Herstellungsprozess



Trendanalyse: Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit in unserem Produktsortiment

Unsere Trenn- und Antihafmittel werden in einem präzise gesteuerten Prozess aus Wachsdispersion und Kristallisation hergestellt. Dadurch erzielen sie eine hervorragende Funktionalität bei deutlich geringeren Einsatzmengen. In stärkefreien Formanlagen reduziert dies den chemischen und thermischen Reinigungsaufwand, schont Ressourcen und kann die Lebensdauer der Formen verlängern.

Zur Nachhaltigkeit tragen außerdem bei:

- » Geringere Einsatzmengen und damit weniger Materialverbrauch und Kosten
- » Einsatz zertifizierter Rohstoffe
- » Verantwortungsvolle Beschaffung direkt am Ursprung

Wir bieten leistungsstarke Produkte, die moderne Nachhaltigkeitsziele und verantwortungsvolle Produktionsstandards unterstützen.

Norevos Produktsortiment für Gums & Jellies

Von Textur und Stabilität über das Entformen bis hin zur Oberflächenveredelung – jeder Schritt bei der Herstellung von Gums & Jellies erfordert passende Prozesshilfsmittel. Norevo bietet ein spezialisiertes Portfolio für stärkefreie ebenso wie für traditionelle Produktionsverfahren. Ob vegane Gelierung, effizientes Entformen oder zuverlässige Antihaftwirkung: Unsere funktionalen Zutaten sind darauf ausgelegt, Qualität, Effizienz und Flexibilität zu optimieren.



Texturgeber

Quick Jell

Quick Jell von Norevo vereinfacht den Texturierprozess. Seine Basis aus Gummi Arabicum lässt sich je nach individueller Formulierung mit Pektin, Carrageenan, Stärke, Agar Agar und weiteren Texturgebern kombinieren. Es fügt sich problemlos in Stärke-Gießverfahren ein und ermöglicht vielfältige kreative Anwendungen im Endprodukt. Quick Jell erzeugt ein klares Jelly, dessen Kaugenschaften individuell formuliert werden können.

- » vegan
- » natürlicher Rohstoff
- » frei von Modifizierung
- » ohne Hilfsmittel aufschlagbar
- » daher auch für Schäume geeignet



Trennmittel

Noreol

Noreol ist ein funktionaler Prozesshilfsstoff (Formentrennmittel).

- » Hitzebeständiges Formentrennmittel auf Basis pflanzlicher Öle und Wachse
- » Ermöglicht eine vollständige Ausformung des Produkts
- » Auf Basis von Wachsen, Lecithin und verschiedenen Ölen



Antihaftmittel

Quick Oil

Unsere Quick Oil Range beinhaltet hochwertige Trennmittel für harte oder weiche Gummi- und Geleewaren. Quick Oil sorgt für optimale Beölung, schützt vor Austrocknung und erzeugt einen gleichmäßigen, transparenten Oberflächenglanz.

- » Für harte oder weiche Gummi- und Geleewaren
- » Erhältlich auf Basis:
 - » MCT-Öl (Palmkern und/oder Kokos)
 - » Sonnenblumenöl
- » Palmfreie, RSPO-zertifizierte und aromatisierte Qualitäten erhältlich
- » Kundenspezifische Öl-Wachs-Kompositionen möglich, z. B. mit Bienenwachs und/oder Carnaubawachs

Quick Dip

Quick Dip ist ein Trenn- und Glanzmittel für aromatisierte und extrudierte Fruchtstränge und Lakritzprodukte.

- » Gebrauchsfertige Mischung für die direkte Anwendung
- » Verhindert das Verkleben der Produkte im Prozess und in der Verpackung
- » Schellackfrei
- » Auf Basis von Ethanol oder Isopropanol
- » Ausschließlich zur Verwendung im Tauchbad

Säuerungsmittel

Quick Acid

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

- » Wachs- und/oder fettüberzogene Säuren
- » Langanhaltender und intensiv saurer Geschmack
- » Individuell dosierbar
- » Stabiles Produkt ohne Hydrolyse



NEU

Quick Dry F 200 plus

Quick Dry F 200 plus ist ein speziell entwickeltes Pulver zur Oberflächenbehandlung von stärkefrei hergestellten Gummi- und Geleeprodukten. Es sorgt für eine trockene, glatte und natürlich wirkende Oberfläche und unterstützt gleichzeitig eine zuverlässige Trennung der Produkte. Auch geeignet für OTC-Produkte.

- » **Effektiver Feuchtigkeitsschutz:**
Nimmt Oberflächenfeuchtigkeit auf und hilft, Schwitzen zu verhindern.
- » **Hervorragende Antihaftwirkung:**
Gewährleistet eine zuverlässige Trennung bei gleichmäßiger Abdeckung und geringer Dosierung.
- » **Vielseitig einsetzbar:**
Geeignet für Gelier-Systeme auf Basis von Gelatine, Pektin sowie Kombinationen daraus, einschließlich funktioneller Gummies.



Weitere Produkte zur Süßwarenherstellung

Als Lieferant natürlicher Rohstoffe bieten wir eine breite Palette weiterer Produkte zur Behandlung und Veredelung von Süßwaren.

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 Zuckerdragees. Es erzeugt eine stabile, glatte und weiße Oberfläche ohne den Einsatz von Titandioxid.



Quick Glanz

Norevos Glanzmittel sorgen bereits bei geringer Dosierung für einen langanhaltenden, brillanten Glanz auf Hart- und Weichzuckerdragees. Unsere Quick Glanz Typen bestehen aus unterschiedlichen Kombinationen natürlicher Wachse und Öle und sind als Pulver, Flüssigkeit oder Paste erhältlich.



Quick Flash

Quick Flash ist eine gebrauchsfertige Pulvermischung mit Ammoniumchlorid. Sie verleiht dem Kern oder der Oberfläche von Dragee-Produkten einen scharf-salzigen Geschmack.



Quick Shell³⁷

Quick Shell³⁷ ist ein Dragiermittel zur schnellen Erzeugung einer stabilen Drageedecke.



Quick Sour

Quick Sour ist ein pulverförmiges Säuerungsmittel für Zuckerdragees. Es ermöglicht eine intensive Zitronensäureschicht, ohne die Produktstabilität zu beeinträchtigen. Die spezielle Zusammensetzung verhindert Säuremigration, Fleckenbildung und Klebrigkeit und erlaubt eine individuelle Einstellung der Säureintensität.



Weitere natürliche Zutaten & Geschmacksgeber

Norevos Sortiment beinhaltet neben den vorgestellten Spezialprodukten auch Rohstoffe wie Gummi Arabicum, Lakritzextrakt und Honig. Sie eignen sich hervorragend als natürliche Geschmacks- und Überzugsmittel für Süßwaren.

Gummi Arabicum

Gummi Arabicum verdickt, verleiht Volumen und stabilisiert die Textur. Neben den fertigen Compounds aus unserem Quick-Sortiment erhalten Sie den natürlichen Rohstoff als Pulver, in Stücken oder als Granulat. Gummi Arabicum von Norevo ist kosher und halal-zertifiziert sowie in BIO-Qualität erhältlich.



Agar Agar

Agar Agar ist ein pflanzliches Geliermittel, das aus Rotalgen gewonnen wird. Es wird in der Süßwarenindustrie unter anderem für Geleeartikel, Fruchtgeleefüllungen oder Marshmallows verwendet. Agar-Agar-Pulver von Norevo ist kosher und halal-zertifiziert sowie in BIO-Qualität erhältlich.



Lakritzextrakt

Das in Lakritz enthaltene Glycyrrhizin ist ungefähr 30-mal süßer als Saccharose. In geringen Mengen als Süßungsmittel eingesetzt, bewirkt Lakritzextrakt einen natürlichen Süßungseffekt. In Süßwaren wird es zudem als Geschmacksgeber und in Coatings eingesetzt. Wir liefern Lakritzextrakt als Granulat, Pulver, staubarmes Pulver, Paste und in Blöcken.

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.

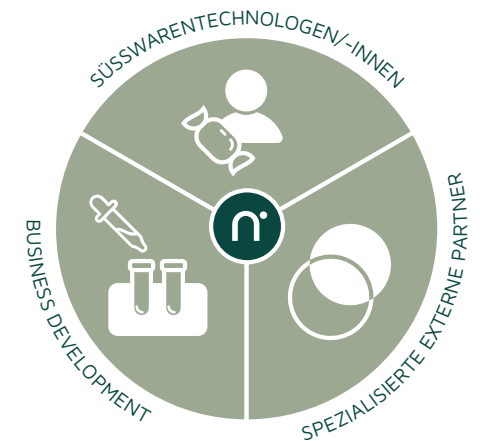


Individuelle Lösungen. Expertenwissen inklusive.

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