

**Norevos Texturgeber** ermöglichen die individuelle Gestaltung von Texturen und Kaueigenschaften für Kaubonbons, Toffees oder weiche, elastische Füllmassen.

# TEXTURGEBER

**Norevo** steht Ihnen bei der Produktentwicklung und Optimierung innovativer Süßwaren zur Seite. Norevo ist ein internationaler Lieferant von natürlichen Rohstoffen und funktionalen Spezialingredienzen für die Snack- und Süßwarenindustrie.



## VARIANTEN

### QUICK CHEW



Gelatinefreier Texturgeber für Kaubonbons und Toffees.

- Basiert auf pflanzlichen Rohstoffen
- Für zuckerhaltige oder zuckerfreie Kaubonbons einsetzbar
- Ermöglicht maßgeschneiderte, gelatinefreie Texturen
- Zur Herstellung von vegetarischen Kaubonbons geeignet
- In BIO-Qualität erhältlich

### QUICK MIXX



Texturgeber für ungekochte Kaubonbons.

- Zur Herstellung von gekneteten Kaumassen (Z-Knetter)
- Ermöglicht die Produktion von Kaubonbons auf Kaugummikissenanlagen
- Kein Kochen notwendig
- Anwendbar in Kombination mit oder ohne Gelatine
- Anwendbar in Kombination mit Zucker oder Polyolen



Halal-zertifiziert und kosher.