

Raps

Für ein stabiles Volumen

Ingredient-Hersteller Raps will mit „Volumefit“ ein Bindemittel entwickelt haben, das süßen und herzhaften Backfüllungen ein über lange Zeit stabiles Volumen verleiht.

Das neue Produkt verhindere das Hohlbacken, erfordere keinerlei Umstellung des Herstellungsprozesses wie zum Beispiel bei der Backzeit des Gebäckes und sei vor allem für Neuprodukte geeignet.

Im Praxistest wurde nach Herstellerangaben nicht nur die gute Wirksamkeit bei Plunder-, Mürbe-, Blätter- sowie Hefeteig und Strudel bewiesen, sondern auch die Eignung für die Verarbeitung von gefrorenen und frisch gebackenen Backwaren bestätigt.

Damit eröffneten sich neue Einsatzmöglichkeiten in vielfältigen Anwendungsbereichen – von Backwaren über das Snackgeschäft bis hin zu Tiefkühlprodukten.

Damit eröffneten sich neue Einsatzmöglichkeiten in vielfältigen Anwendungsbereichen – von Backwaren über das Snackgeschäft bis hin zu Tiefkühlprodukten.

► www.raps.de



Meiiapp

App mit individueller Note

In Zusammenarbeit mit Dage-ma hat „meiapp“ eine eigene Kunden-App im individuellen Design mit App-Icon in den Stores von Apple iTunes und Google Play App für Bäckereien, Konditoreien und Eiscafé für einen Monatspreis ab 14,90 Euro entwickelt.

In den Einmalkosten für die individualisierte Kunden-App in Höhe von 169 Euro ist nach Angaben des Anbieters die komplette Gestaltung enthalten. Auf Wunsch können Kunden ein monatliches Content-Paket buchen.

So sollen die Apps von „meiapp“ eine interessante und kostengünstige Alternative zu



Plattform-Apps oder oft sehr teuren individuellen Entwicklungen darstellen. Durch die im Preis enthaltene Gestaltung und die optionalen Content-Pakete werde der Kunde nicht alleine gelassen.

► meiapp.de



Böcker

Fürs Brot mit wenig Eiweiß

Der Mindener Sauerteig-Spezialist Ernst Böcker will mit der neuen Mischung „ATI control“ ein Produkt für individuelle Ernährungs-Ansprüche anbieten. Dabei handelt es sich laut Hersteller um eine Mischung mit einem geringen Anteil an Amylase-Trypsin-Inhibitoren (ATI), einem natürlich vorkommenden Eiweiß.

Dabei würden Rohstoffe verarbeitet, die wenig Amylase-Trypsin-Inhibitoren beinhalten. Mit der Mischung könnten Baguettes und Brötchen für Verbraucher mit individuellen Ernährungsansprüchen hergestellt werden.

Böcker kündigt an, neben ATI-control-Produkten künftig Produkte mit geringem Fodmap-Gehalt zu führen. Dabei handele es sich um fermentierbare Oligo-, Di- und Monosaccharide sowie Polyole.

► www.sauerteig.de

Dawn

Füllmix

Dawn erweitert die Palette an hochwertigen, vielseitig einsetzbaren Füllmischen: PlusFüll und Füllmix – für unterschiedliche Ansprüche und verschiedene Gebäckvariationen. PlusFüll sind Premium-Füllmischungen mit veredelten Rezepturen und 100 Prozent natürlichen Aromen.

Dawn bietet die Füllmische in den Varianten Mohn, Mandel, Nuss und Joghurt an. Die BackFüll sei für verschiedene Anwendungen, da beson-

Aryzta Food Solutions

Berliner

Aryzta Food Solutions bietet als saisonale Ergänzung eine kühle und bereichernde Berliner in der Sternform sowie Donuts an. Den Klassiker im Berliner-Stil wirbt der Hersteller als „nience-Backwaren“ an.

