



## Spice & Flavouring Technology

# Gebackene Coatings

Würzige Ummantelungen für Snacks

**NICHT  
FRITTIERT**

Gecoatete Snacks – das sind die immer beliebter werdenden Alternativen zu herkömmlichen Knabberartikeln. Diese Snacks haben jedoch Nachteile beim Verzehr: Durch den Prozessschritt des Frittierens haben sie einen spürbar hohen Fettgehalt. Zudem werden die Seasoning-Rückstände an Händen und Kleidung nach dem Knabberspaß ebenfalls als unangenehm empfunden. Eine neuartige FUCHS-Technologie macht nun Schluss mit diesen Nachteilen:

### Vorteile „Gebackene Coatings“

- gebacken, nicht frittiert: dadurch geringere Hitzebelastung
- enthalten lediglich den natürlichen Fettanteil
- Würzmischung haftet am Produkt, nicht an der Hand
- verschiedene Farbvariationen möglich (E-Nummern-frei)
- Deklaration von nativer Stärke, Dextrose, Maltodextrin und Salz; zuzüglich individueller Würzung
- Salzgehalt individuell an Kundenwünsche anpassbar
- intensiver Crunch

### Varianten

- Honig-Senf
- Paprika
- Wasabi
- Zwiebel-Sauerrahm
- süße Weihnachts-Mandeln
- ... und was Sie wünschen



**STARKE HAFTUNG  
AM PRODUKT**

**PRODUKTSCHONENDE  
HERSTELLUNG**

**PRODUKTION  
OHNE ZUSÄTZLICHES FETT**

**WIR SIND  
ZERTIFIZIERT**

**IFS**

(International Food Standard)

**BIO-Zertifikate**

**Kosher-Zertifikate**



# Gebäckene Coatings



Honig-Senf

## Das neue System für fettreduzierten Knabberspaß

Erdnüsse, Mandeln, Cashews, aber auch Kerne, Kichererbsen und Mais werden abwechselnd in 8 - 12 Schichten mit einem flüssigen Klebe-Compound und einem trockenen Stärke-Compound ummantelt.

Im Backofen verdunstet anschließend enthaltenes Wasser, die Stärke expandiert. Das Ergebnis: Eine krosse Hülle entsteht. Durch die eingebrachte Würzung wird diese schmackhafte Hülle zu einem intensiven, crunchigen und fettarmen Coating.

Auf Wunsch kann die Würzung in einem weiteren Prozess-Schritt erneut aufgetragen werden um einen intensiveren Geschmack zu erhalten.

Die gebackenen Coatings von FUCHS enthalten lediglich den natürlichen Fettanteil des Produktes. Sie kleben nicht an den Fingern sondern nur an der Nuss und schmecken cross und knusprig.

Deklariert werden lediglich native Stärken, Dextrose, Maltodextrin und Salz, zuzüglich der jeweiligen individuellen Würzung. Natürlich sind Würzung und Salzgehalt individuell an Kundenwünsche anpassbar.



Paprika



Wasabi



Zwiebel-Sauerrahm



Süße Weihnachts-Mandeln

**Die gezeigten Anwendungen und Gewürzkombinationen sind beispielhaft. Gerne entwickeln wir auch für Sie kundenspezifische Varianten. Sprechen Sie uns an.**