PARADISE FRUITS SOLUTIONS GMBH & CO. KG
Asseler Strasse 110 | 21706 Drochtersen | Germany
Fon +49 - 4148 - 615 111 | Fax +49 - 4148 - 615 444
solutions@paradise-fruits.de
www.paradise-fruits.de

D 10|18

A TRADITION OF INNOVATION SINCE 1883

PARADISE FRUITS SOLUTIONS by Jahncke

ÜBER UNS

MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN

Fruchtige Ideen von der Waterkant: 1986 wurde Paradise Fruits Solutions im Norden Deutschlands gegründet. Unser Ziel: Den wachsenden Bedarf der Lebensmittelindustrie an edlen Zutaten mit hohem Fruchtgehalt zu bedienen.

Wir sind die Spezialisten, wenn es um innovative, qualitativ hochwertige Granulate, Pasten und Shapes geht. Mit unseren hochmodernen Produktionsanlagen lassen sich selbst ausgefallenste Kreationen verwirklichen.

Wir entwickeln – im intensiven Dialog mit unseren Kunden – spezifische Lösungen für einzigartige Projekte.

WIR MACHEN KURZEN PROZESS

Unsere ultraschnelle Niedrigtemperatur-Konzentrierungs-Technologie macht's möglich: Wir verarbeiten große Volumen von frischen oder gefrosteten Früchten, Fruchtsäften oder -pürees zu hochkonzentrierten Produkten mit geringer Restfeuchte.

Ein einzigartiges Verfahren mit vielen Vorteilen: Unsere Rezepturen kommen ohne die Zugabe von künstlichen Zusatzstoffen oder Konservierungsmitteln aus; wertgebende Bestandteile der jeweiligen Produkte bleiben erhalten.

ZERTIFIZIERUNGEN

- FSSC 22000
- Bio
- Koscher
- Halal
- RSPO

DAS GEWISSE EXTRA

Nichts ist unmöglich: Wir verarbeiten nahezu alle Früchte oder Mischungen – mit bis zu 100%igem Fruchtgehalt. Gemüsevarianten oder -mischungen sind ebenfalls Bestandteil unseres Portfolios.

Vitamine, Mineralien, Elektrolyte, Präbiotika, Probiotika und Ballaststoffe: Eine Vielzahl unserer Produkte lassen sich ideal ergänzen, um spezifische Gesundheitsaspekte sowie Marketing Claims perfekt zu bedienen.

REZEPTUR-OPTIONEN

- Bis zu 100% Frucht
- Ohne Zusatz von Zucker
- Allergen-, gluten- und fettfrei
- Kein Zusatz von Aromastoffen
- Gefrier-, auftau- und backstabil
- Zugabe von Saaten, Crips und Ähnlichem möglich

PRODUKTVORTEILE

- Hoher Fruchtanteil
- Individuelle Fruchtmischungen
- Flexibles Format- und Rezepturdesign
- Hoher Brix-Grad
- Geringe Wasseraktivität (aW)
- Lange Haltbarkeit
- Soft im Biss durch einzigartige Pektinstruktur
- Ohne Zusatz von Konservierungs- und künstlichen Farbstoffen
- Frei von Steinen und Steinfragmenten

FRUCHTGRANULATE

Perfekte Partner: Unsere Granulate sind unvergleichlich in Geschmack und Textur. Mit ihrem hohen Fruchtgehalt geben sie einer breiten Palette von Produkten den gesunden „Kick“. Dabei bieten wir weit mehr als gängige Standards. Für uns stehen anwendungsspezifische Lösungen in unterschiedlichen Schnittgrößen im Fokus. Das Ergebnis: maximale visuelle Effekte und eine optimale Verteilung im Endprodukt.

PLUSPUNKTE

- Hohe Trockenmasse
- 0,30 – 0,65 aW
- Natürlich in Geschmack und Farbe
- Frei fließend – leicht dosierbar
- Mehr als Frucht: Karamell, Kokosnuss, Crema; Karotte, Ingwer

STANDARDGRÖSSEN

- Regelmäßiger Schnitt: 4 x 5 mm, 6 x 9 mm, 9 x 9 mm
- Unregelmäßiger Schnitt: 2 – 4 mm, 3 – 5 mm

PERFEKT FÜR

- BACKWAREN
- CEREALIEN
- CLUSTER
- RIEGELPROJEKTE
- SCHOKOLADE
- SÜSSWAREN

HIGH BRIX PASTEN

Bei uns bleiben keine Wünsche offen: Füllungen, Mischungen und Glasuren mit hohem Fruchtanteil – Unsere breit gefächerte Auswahl an hochbrixigen Pasten erfüllt kundenspezifische Anforderungen passgenau! Ultramoderne Technik trifft Weltklasse-Know-how: Wir liefern superfruchtige Pasten für Schokolade, Backwaren, Cerealienkissen, Riegel und extrudierte Gebäcke. Unser Ziel: Perfekte Füllungen, die optimal auf Ihre Wünsche und technischen Möglichkeiten zugeschnitten sind.

PLUSPUNKTE

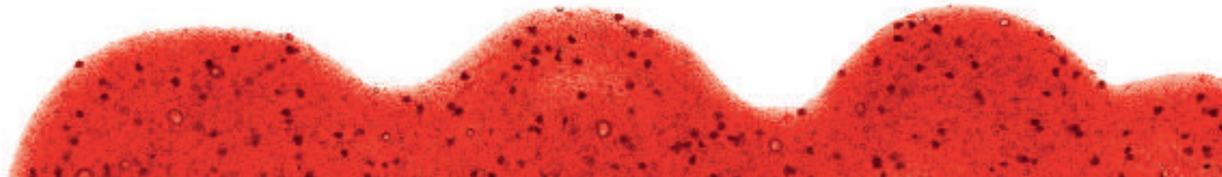
- Natürlich in Geschmack und Farbe
- 0,30 – 0,70 aW
- 73° – 84° Brix
- Variable Viskosität
- Backstabil/kein Auslaufen bei offenen Produkten
- Einfache Dosierung in Extrudern & Co-Extrudern, Teigverarbeitungs- & Dressiermaschinen

VERPACKUNGEN

- 20 kg Eimer
- 260 kg Fässer
- 1200 kg Container

PERFEKT FÜR

- BACKWAREN
- SÜSSWAREN
- SCHOKOLADE
- CEREALIEN
- RIEGEL-PROJEKTE
- CEREALIEN-KISSEN & WAFFELN



PURE FRUIT SHAPES

FRUIT SHAPES ohne Zuckerzusatz – das verspricht Genuss ohne Reue. Die von uns entwickelten natürlichen Kreationen haben den Snack-Markt revolutioniert. Im Vordergrund steht dabei allein der unverfälschte Geschmack. Schließlich stecken nur reine Fruchtkomponenten in dem Produkt – eine einmalige Chance für das Marketing innovativer Brands!

Getreu dem Motto „5 am Tag“ hilft der hohe Fruchtgehalt dabei, den Tagesbedarf an Früchten zu decken. Perfekt abgestimmte Rezepturen bieten unseren Kunden eine Vielzahl maßgeschneiderter Möglichkeiten, den Markt zu erobern und so einen Wettbewerbsvorteil zu sichern.

PLUSPUNKTE

- Hergestellt aus Fruchtpüree und -saft
- Bis zu 700 g Frucht in 100 g Shapes
- Clean Label
- Kundenspezifische Formen
- Soft im Biss
- Vegetarisch/vegan
- Glutenfrei
- Zugabe von Nahrungsergänzungs-mitteln sowie Kernen und Samen möglich
- Zusatz von Vitaminen, Mineralien, Proteinen und Pro- und Prebiotic

PERFEKT FÜR

- SNACKS
- FRÜHSTÜCKSFLOCKEN
- STUDENTENFUTTER U. Ä.

PRODUKTE

FRUIT JUICE DROPS

Egal, ob „solo“ – als delikater Snack – oder im Mix – als vielseitig einsetzbare Zutat: Unsere leckeren FRUIT JUICE DROPS enthalten bis zu 100 % Frucht. In Backwaren eingearbeitet, sind sie mit ihrer marmeladenartigen Konsistenz die perfekte Ergänzung für Kuchen und Muffins. Ummantelt mit Schokolade oder eingebettet in Schokoladentafeln oder Riegeln, sorgen die Drops bis zum letzten Bissen für ein einmalig fruchtiges Geschmackserlebnis.

PLUSPUNKTE

- Hergestellt aus bis zu 100 % Frucht
- Einzigartige, abgerundete Formen
- Semi-backstabil
- Soft im Biss
- Vegetarisch/vegan
- Zugabe von Nahrungs-ergänzungsmitteln möglich

PERFEKT FÜR

- SNACKS
- BACKWAREN
- SCHOKOLADE
- FRÜHSTÜCKSFLOCKEN
- STUDENTENFUTTER
- MÜSLI- UND WEITERE RIEGEL

STANDARDGRÖSSEN

- 8 mm – 3 000 Drops/kg
- 10 mm – 2 000 Drops/kg
- 20 mm – 700 Drops/kg

AB IN DEN OFEN

Marmeladenweiche, aber dennoch konturstabile Fruchttropfen in Brot oder Muffins, vitaminreiche Füllungen für Gebäck? Mit den hochkonzentrierten Granulaten, Pasten und Fruit Juice Drops von Paradise Fruits Solutions bleiben beim kreativen und innovativen Backen keine Wünsche offen. Gemeinsam finden wir die perfekte fruchtige Lösung für Ihre Backwaren!

PLUSPUNKTE

- Echte Fruchtzutaten
- Einfache Verarbeitung
- Backstabile Rezepturen
- Lange Haltbarkeit
- Frei fließend
- Kein Einweichen erforderlich

ANWENDUNGEN

SÜSSE VERSUCHUNGEN

Schoko und Co. mit dem gewissen Etwas: Fruchtzutaten machen simple Süßwaren zu edlem Naschwerk. Paradise Fruits Solutions bietet auch in diesem Bereich einzigartiges Know-how. Die von uns entwickelten Granulate, Pasten und Drops lassen sich mühelos in die Verarbeitungsprozesse unserer Kunden integrieren. Innovative Produkte in leckerer Schokoladen- oder Joghurthülle? Wir erwecken Ihre Ideen zum Leben! Häufig sind spezielle Rezepturen gefragt, z.B. um die einwandfreie Integration von Pasten zu gewährleisten: Wir entwickeln im Dialog mit Ihnen die passende Lösung für Ihr Produkt.

DREAM-TEAM MIT BISS

Sie sind extrem beliebt und in unterschiedlichsten Variationen und Geschmacksrichtungen erhältlich: Müsli- und alle weiteren Riegelprodukte stehen als Zwischenmahlzeit hoch im Kurs.

Unsere hochbrixigen Pasten, Granulate, Fruit Shapes und Fruit Juice Drops sind die perfekten Zutaten, um Ihr Riegelprojekt oder Ihre Cerealien fruchtig-gesund aufzuwerten.

Weiche, fettfreie Fruchtfüllungen – umhüllt von einem knusprig-knackigen Cerealienkissen – sind die gesunde Revolution auf dem Frühstückstisch.

Wir zaubern fruchtigen Genuss auf den Löffel: Mit einem breiten Spektrum an Größen und Formvarianten stellen wir eine gleichmäßige Produktverteilung sicher.

ANWENDUNGEN

FRUCHTIGE SNACKS

Gesundes naschen liegt voll im Trend. Heben Sie sich mit unseren Fruit Shapes, Fruit Juice Drops und Fruchtriegeln von der Masse ab.
Von verzehrfertigen Produkten bis hin zu Fruchtzutaten für gesunde Snacks – unser innovatives Portfolio lässt keine Wünsche offen.
Zudem sind wir Problemlöser und Ideengeber: Seit Jahrzehnten vertrauen uns unsere Kunden bei ihren Entwicklungsprojekten.

PROBLEMLÖSUNGEN NACH MASS

- Kundeneigene Formen
- Einzigartige Rezepturen
- Kleinkindgerecht
- Bio-Qualität
- Zusatz von Vitaminen, Mineralien, Kernen, Samen o. Ä., Proteinen und Pro- und prebiotic
- Auslobung eines wählbaren Fruchtgehaltes