

ALGINATE, FASERN UND MEHR

JRS Messe-Highlights auf der Fi Europe 2019

NutriScore-Systeme sind überall in Europa ein wichtiges Thema. Dank ihrem hohen ernährungsphysiologischen Einfluss werden Ballaststoffe zu einem wichtigen, positiven Faktor in der neuen Produktbewertung.

Als einer der Markt- und Technologieführer in Sachen Ballaststoffkonzentrate bietet man bei JRS, mit seinem Produktprogramm seit vielen Jahren eine hocheffiziente Quelle für die Ballaststoffanreicherung: spezielle VITACEL® Ballaststoff-Konzentrate ermöglichen eine maximale Faseraufladung – bei richtiger Handhabung ganz ohne negative Einflüsse auf Geschmack und Mundgefühl – die unabdingliche Voraussetzung für eine nachhaltige Verbraucherakzeptanz!

Als Fullservice System- und Technologiepartner bietet JRS dazu unterschiedlichste Fasersysteme und Rezepturideen – kompetente Applikationsunterstützung eingeschlossen. Die JRS Gruppe, J.Rettenmaier&Söhne Rosenberg (Germany) ist als Hersteller von Ballaststoffen

und funktionalen Additiven, die aus nachwachsenden, natürlichen Pflanzenrohstoffen entstehen, bekannt. Überzeugende Beispiele für gut schmeckende, ballaststoffangereicherte Lebensmittelprodukte werden am Messestand auf der Fi Europe 2019 in Paris zu sehen und verkostet sein.

Gleich doppelte Neuigkeit gibt es im JRS Produktions-Programm: Alginate und Pektine – produziert in der JRS Gruppe. Die neuen Alginate aus der JRS-eigenen Fabrik in Landerneau, Frankreich folgen der Philosophie: „europäische Qualität plus lokale Rohstoffen aus Europa“. Ebenfalls neu im Herstell-Programm der erweiterten JRS-Gruppe: Pektine aus dem Jointventure mit der italienischen Silvateam.

Das erweiterte JRS Portfolio bietet nun eine große Bandbreite an Texturierungs- und Stabilisierungs-Systemen – basierend auf der JRS-Kompetenz bei Ballaststoffkonzentraten, funktionalen Cellulosederivaten und den neuen Alginat- und Pektin-Kapazitäten. Damit erwei-

tert JRS kontinuierlich sein Baukastensystem für wohlschmeckende, moderne Lebensmittel-Rezepturen mit höchster Verbraucherakzeptanz – plus zugehörigem Solution Provider-Konzept, das Labor-Services, QM und anwendungstechnischen Support beinhaltet.

Der JRS Slogan „Fiber Up for innovative recipe ideas“ steht für die JRS Anwendungs- und Innovationsstrategie. Ob vegane, vegetarische Produkte, NutriScore Bedürfnisse, Fett-, Zucker-, Energiereduzierung, Spezialdiäten – die Ballaststoffe und funktionale Additive bedienen die moderne Lebensmittelindustrie mit einem wertvollen Baukastensystem für innovative, kundenattraktive Rezepturen – unterstützt durch das JRS Applikationsteam.

Fi Europe 2019:

Stand: 6E30

Weitere Informationen:

www.jrs.de