



Palmölfreie Fettkomponenten für Schweizer Confiserie-Produkte. SHUTTERSTOCK/JIRI HERA

Palmölfreie Schokolade mit perfekter Sensorik

Nachhaltigkeit steht beim Verbraucher hoch im Kurs und trotz Zertifizierungen wächst die Nachfrage nach palmölfreien Schokoladenprodukten. Die Schweizer Raffinationsexperten von Nutriswiss bieten passgenaue Alternativformulierungen für Kuvertüren, Glasuren und Füllfette – ganz ohne palm derivate und von höchster Qualität.

In der Industrie ist Palmöl aufgrund seiner Vielseitigkeit und der technologischen Eigenschaften geschätzt. Gleichzeitig wächst die Zahl der Verbraucher, die sich palmölfreie Produkte wünschen. In der Folge erreichen die F&E-Experten von Nutriswiss immer häufiger Kundenanfragen zur Entwicklung von palmölfreien Füllfetten, Kuvertüren sowie Glasurmassen. Für das Schweizer Team ist die perfekte Sensorik von Confiserie-Produkten alternativlos, weshalb es individuell hochwertige Rohstoffe auswählt und mittels modernster Verfahren modifiziert.

Palmölfreie Fettkomponenten

Ein qualitativ hochwertiges Füllfett zeichnet sich durch seinen bestmöglichen Einklang mit den übrigen Komponenten und seinen neutralen Geschmack aus. Als ebenbürtiger Partner für Schweizer Schokolade weist es ein perfektes Schmelzverhalten auf, ohne hervorzuschmecken. Zu vermeiden gilt, dass die öligen Anteile des Füllungsfetts im Schokoladenüberzug migrieren und sich Fettreif bildet. Die Produktentwickler von Nutriswiss beweisen daher besonderes Fingerspitzengefühl bei

der Formulierung, um die flüssigen Anteile einerseits ideal ins Fettkristallgitter einzubinden und andererseits einen zarten Schmelz zu kreieren.

Individuelle Alternativformulierungen in Bio-Qualität

Für das perfekte Mundgefühl erstellt Nutriswiss gemeinsam mit dem Kunden Alternativformulierungen auf Basis der Gesamtmatrix und nutzt zum Beispiel die DSC-Analytik (Differential Scanning Calorimetry) zum Vergleich mit der palmöhlhaltigen Variante. Um eine reibungslose Produktion über alle Prozessschritte hinweg zu gewährleisten, werden weitere Kennzahlen, wie der Solid Fat Content oder der Tropfpunkt, bestimmt und das Anlagen-Setup des Herstellers berücksichtigt. Die Modifizierungsverfahren sind zertifiziert, sodass entsprechende Produkte für einen nachhaltigen Schokoladengenuss auch in Bio-Qualität hergestellt werden können.

Hochwertige Rohstoffe und Aufreinigung

Beim Schweizer Marktführer für Spezial- und Biospeiseöle Nutriswiss werden mehr

als 20 Öle aus aller Welt aufgereinigt, gebleicht, filtriert, desodoriert, modifiziert und veredelt. Nutriswiss arbeitet mit ausgewählten Produzenten zusammen, damit aus Rohstoffen höchster Qualität massgeschneiderte Produkte entstehen. Langjährige Beziehungen gewähren dem Unternehmen volle Transparenz über die Herkunft der Rohstoffe, von RSPO-zertifizierten Palmölprodukten über Kakaobutter bis hin zu Kokosöl. Aber auch heimisches Rapsöl kann als strukturgebende Basis für Alternativformulierungen Ersatz für Palmöl sein. Durchgehärtet ist es im Gegensatz zu teilgehärteten Ölen praktisch frei von Transfettsäuren sowie oxidations- und temperaturstabil. Jedes Öl wird in einem individualisierten Prozess schonend raffiniert und zu einem sicheren, hochwertigen und funktionellen Produkt veredelt. Sollten bei der Überprüfung der Rohwaren Rückstände von Pestiziden, Mineralöl oder Weichmachern nachgewiesen werden, können diese mit neuester Technologie minimiert werden. Abhängig von den physikalischen Eigenschaften ist eine Reduzierung unter die jeweilige Nachweisgrenze möglich. Da die Prozesse bei vergleichsweise niedrigen Temperaturen stattfinden, ist das Risiko gering, dass sich Prozesskontaminanten wie 3-MCPD oder Glycidol bilden. Die strengen Grenzwerte in der EU und der Schweiz lassen sich auf diese Weise sehr gut einhalten.

Nutriswiss AG

Industriering 30
3250 Lyss
Tel. +41 32 387 48 48
Fax +41 32 387 48 00
info@nutriswiss.ch
www.nutriswiss.ch