

CRACRIZ® - Knuspergetreide

Reis-, Mais-, und Weizenextrudate

Seit über 30 Jahren bietet unser Partner GEMEF Industries modernste Extrusionstechnologien zur Herstellung von Crispies auf Getreidebasis:

- in verschiedenen Formen (rund, länglich, linsenförmig, Ringe, Sterne)
- in verschiedenen Größen (von 1 -15 mm)
- in verschiedenen Texturen (keksartig, waffelartig, schmelzend)
- Crac'Nut Nussersatz auf Weizenbasis
- mit Ballaststoffen, Proteinen, Vitaminen
- auch pikant (Knoblauch, Zwiebel)

Cracriz für die Schokoladenindustrie:

Cracriz verleiht Produkten Leichtigkeit, erhöht ihr Volumen und verringert dadurch den Kaloriengehalt. Schokoladen mit Cracriz sind angenehm leicht und knusprig.

Als kostensenkende Zutat ist Cracriz eine ideale Basis für Tafelschokolade mit Knusperreis, Schokoladenriegel, Dragées, Knusperfüllungen, Coatings, Brotaufstriche usw..

Cracriz in Keksen:

Cracriz wird aufgrund seiner Knusprigkeit sehr geschätzt. Es ermöglicht eine „doppelte Textur“ im Gebäck und steigert das Volumen. Die geringe Korngröße ermöglicht eine leichte Einarbeitung am Ende des Knetvorgangs. Cracriz kann ebenfalls für Toppings oder für den Schokoladenüberzug der Kekse verwendet werden.

Cracriz in Getreideriegeln:

Aus Reis, Weizen, Mais, Gerste und Roggen in einer unendlichen Vielfalt von Texturen, Formen, Geschmacksrichtungen und Dichte.

Cracriz für Cluster:

Cracriz-Produkte sind knusprig und leicht und bilden so eine ideale Ummantelungsgrundlage. Zusammen mit Honig, Zucker, Mandeln oder Haselnüssen lassen sich mit Cracriz auf einfache Weise sehr knusprige Agglomerate formen.

Cracriz für's Frühstück und Müslis:

Cracriz wird hier wegen seines Gehalts an Nährstoffen geschätzt und fügt sich sehr gut in die jeweilige Rezeptur ein. Die Kontrolle des Volumens und die Vielfalt der Konsistenzen ermöglicht es Ihnen, neuartige, qualitativ hochwertige Produkte zu entwickeln.

Cracriz in Speiseeis:

Cracriz ist eine ideale Ergänzung in Milchprodukten, die durch das Knuspergetreide eine knusprige Konsistenz erhalten. In Schokoladenüberzügen, als Topping oder als Speiseeis-einlage.

Cracriz in Joghurt und Desserts:

Natürlich oder gecoatet in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Texturen.