

GEORG BREUER GMBH  
F.O.O.D • I.N.G.R.E.D.I.E.N.T.S

Pflanzliche Nahrungsmittelrohstoffe

# FOOD KNOW-HOW CRISPIES

FUNKTIONELLE GETREIDEXTRUDATE



**CRUNCH!**

GEORG BREUER GMBH | AM LICHTETAL 1 . 61462 KÖNIGSTEIN  
TELEFON +49 6174 20930 | FAX +49 6174 209322 | OFFICE@FOODINGREDIENTS.DE

FOODINGREDIENTS.DE

# Cracriz Getreideextrudate – das Knusperplus für innovative Süßwaren

Getreideextrudate machen Schokoladenprodukte leicht und knusprig. Sie erhöhen das Volumen und senken den Preis. In Müsli und Riegeln können sie zusätzlich Ballaststoff- und Protein-Lieferanten sein, Speiseeis verleihen sie als Topping oder im Coating den besonderen Biss.

Sie erhalten Getreidecrispiess in verschiedensten Formen (rund, länglich, ring- und sternförmig), Größen (1 bis 15 mm) und Texturen (crunchy, crispy, leicht oder schmelzend). Das Geschmacksspektrum reicht von süß (Keks, Waffel, Kakao, Früchte, Karamel) bis pikant (Salz, Kräuter der Provence).

## MEHR CRUNCH FÜR IHRE ANWENDUNG



→ MÜSLI



EIS



RIEGEL



SCHOKOLADE



KEKSE



JOGHURT  
& DESSERTS

Finden Sie das ideale Extrudat für Ihre Anwendung, wir beraten Sie gerne.

## IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- für innovative Leichtigkeit & Textur
- verleiht Knusprigkeit
- für mehr Volumen und Textur
- ballaststoff- und proteinreiche Referenzen für Müsli und Riegel
- auch glutenfrei
- vielfältige Formen, Größen, Texturen, Geschmacksrichtungen
- zum Dragieren



Unser langjähriger Partner GEMEF Industries S. A. mit Produktionsstätte in Aix-en-Provence (Südfrankreich) ist dank modernster Extrusionstechnologien einer der führenden Hersteller von Getreideextrudaten in Europa.



CRACRIZ®

Getreidecrispies

- Crunch/Knusprigkeit und Volumen
- für niedrigen Zucker- und Fettgehalt
- mit Ballaststoffen, zur Proteianreicherung
- Basis zum Dragieren
- auch glutenfrei

**CRUNCH!**

CRACBISCUIT®

Kekscrispies

- Keksgeschmack
- Knusprigkeit
- leichte Textur
- Basis zum Dragieren

CRACOA®

Kakaocrispies

- Kekstextur
- heben Kakaofarbe und -geschmack hervor
- Alternative zu Schokodrops

CRACMALT®

Malzcrispies

- intensiver Malz-Geschmack
- zartschmelzende Textur
- Basis zum Dragieren

BENEFITS FÜR IHRE ANWENDUNG



MÜSLI

- Nährstoff-Plus
- für innovative Produkte



EIS

- als Topping
- in Schokoladenüberzügen
- als dragierte Einlage



RIEGEL

- Texturgeber aus Reis, Weizen, Mais
- zur Anreicherung, z. B. Proteine



SCHOKOLADE

- Volumen und Leichtigkeit
- Knusperreis, Füllungen, Coatings, Schokoladen-aufstriche



KEKSE

- „doppelte Textur“
- leichte Einarbeitung am Ende des Knetvorgangs



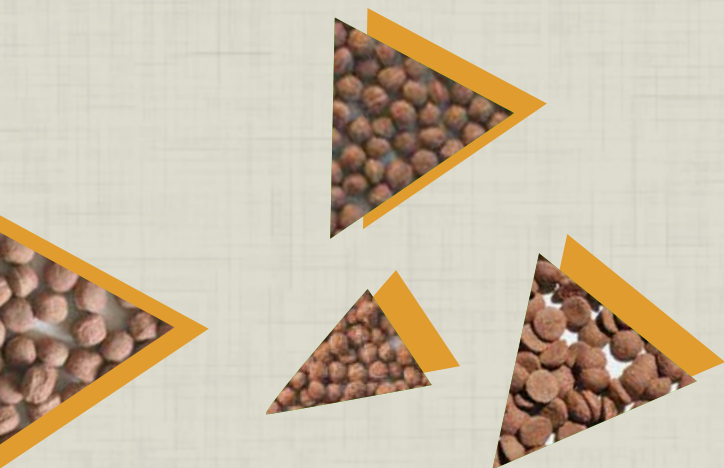
JOGHURT & DESSERTS

- für Zwei-Kammer-Becher
- als Dragierbasis

GEORG BREUER GMBH  
F·O·O·D · I·N·G·R·E·D·I·E·N·T·S

Pflanzliche Nahrungsmittelrohstoffe

Kontaktieren Sie uns bitte  
für weitere Informationen:  
[office@foodingredients.de](mailto:office@foodingredients.de)  
+49 6174 20930



GEORG BREUER GMBH | AM LICHTETAL 1 . 61462 KÖNIGSTEIN  
TELEFON +49 6174 20930 | FAX +49 6174 209322 | [OFFICE@FOODINGREDIENTS.DE](mailto:OFFICE@FOODINGREDIENTS.DE)

---

FOODINGREDIENTS.DE