

Inhaltsstoffe für Backwaren

Artikel vom **14. November 2019**

Aromen und Essenzen



Als neues Produkt bietet Goodmills Innovation »RutinX« und damit einen tatarischen Buchweizen an.

Die Nachfrage der Konsumenten nach Produkten mit gesundheitlichem Mehrwert wächst kontinuierlich. Grand View Research sieht diese weiter im Wachstum begriffen und prognostiziert von 2015 bis 2024 eine Umsatzverdoppelung. Verbraucher erwarten neben Funktionalität vor allem natürliche Zutaten, ein »sauberes Etikett«, Nachhaltigkeit und ethische Unbedenklichkeit sowie im Idealfall nur ein Minimum an Verarbeitung – und das bei sehr gutem Geschmack. Für die Analysten von Euromonitor ist deshalb »Naturally Functional« das Schlagwort. Pflanzliche Ingredients haben das Potenzial dazu, aufgeführten Anforderungen gerecht zu werden. Getreiderohstoffexperte Goodmills Innovation beschäftigt sich in seinen Entwicklungsabteilungen intensiv mit den funktionellen Eigenschaften, die getreidebasierte Inhaltsstoffe für den Backwarenssektor aufweisen. Beispielsweise bietet das Unternehmen als neues Produkt »RutinX« und damit einen tatarischen Buchweizen an. Aufgrund seines milden Aromas und seiner technologischen Eigenschaften ist die Neuheit in verschiedenen Bereichen

einsetzbar. So punktet das Pseudogetreide als Zutat nicht nur in der Bäckerei, sondern kann auch in Müslis, Süßwaren, Pastakreationen, Brotaufstrichen oder Smoothies und Shakes den Fett-, Eiweiß- und Kohlenhydratstoffwechsel unterstützen. Egal auf welches Argument sich Anwender konzentrieren – Superfood, Urgetreide oder Stoffwechselpower –, dem Unternehmen zufolge bietet der tatarische Buchweizen eine Antwort auf aktuelle Verbrauchertrends. Es unterstützt in allen Prozessen mit fundiertem Getreideknowhow, angefangen bei der Entwicklung von Rezepturen bis hin zur Produktion.

Hersteller aus dieser Kategorie

Austria Juice GmbH

Kröllendorf 45

A-3365 ALLHARTSBERG

0043 7448 2304-0

info@austriajuce.com

www.austriajuce.com

[Firmenprofil ansehen](#)
