Konzepte für zuckerfreie Bonbons

Artikel vom **25. Juni 2026**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Beneo hat neue Produktkonzepte für zuckerfreie Hartkaramellen entwickelt und zeigt damit Möglichkeiten für funktionelle Süßwaren auf. Die Entwicklungen kombinieren neue Geschmacksprofile, funktionelle Zutaten sowie ansprechende Gestaltung und begegnen damit aktuellen Verbrauchertrends im Süßwarensegment.



Moderne Produktkonzepte auf Basis von Isomalt sollen geschmacklich, funktional und visuell überzeugen (Bild: Beneo).

Die neuen Konzepte von Beneo verbinden traditionelle Bonbons mit modernen Geschmacksrichtungen und funktionellen Eigenschaften. Entwickelt wurden die Prototypen gemeinsam von den Marktanalyse- und Anwendungsteams des unternehmenseigenen Technologiezentrums. Im Mittelpunkt steht der Zuckeraustauschstoff Isomalt, der aus Zuckerrüben gewonnen wird. Mit »Caramel Coffee Candy« und »Energy Drink Candy« präsentiert das Unternehmen etwa Konzepte für koffeinhaltige Hartkaramellen. Während die Kaffeebonbons den Genuss von Kaffee mit funktionellen Eigenschaften verbinden, überträgt die zweite Variante das Geschmacksprofil von Energydrinks in ein zuckerfreies Bonbonformat. Beide Entwicklungen greifen den wachsenden Markt funktioneller und koffeinhaltiger

Lebensmittel auf. Zu den vorgestellten Produktideen gehört auch »Yuzu & Matcha Liquid Filled Candy«, das den Trend zu asiatisch inspirierten Aromen aufgreift. Die Bonbons kombinieren Yuzu mit einer flüssigen Matcha-Füllung für unterschiedliche Geschmacks-, Textur- und Farbeindrücke. Grundlage aller Konzepte ist Isomalt. Der Zuckeraustauschstoff verfügt über einen milden, zuckerähnlichen Geschmack ohne ausgeprägten Kühleffekt. Aufgrund der geringen Löslichkeit lösen sich Hartkaramellen langsamer im Mund auf und verlängern dadurch das Geschmackserlebnis. Zudem ermöglicht der Zuckeraustauschstoff mehrschichtige und gefüllte Bonbons sowie dekorative Wirbeleffekte mit bis zu vier Farben. Dank der geringen Hygroskopizität neigen die Produkte kaum zum Verkleben, sodass mehrere Bonbons gemeinsam verpackt werden können. Nach Angaben des Unternehmens unterstützt Isomalt zudem die Entwicklung zahnfreundlicher Süßwaren mit reduziertem Kaloriengehalt und eignet sich für ein breites Spektrum unterschiedlicher Geschmacksprofile. Mit den neuen Produktideen sollen Süßwarenhersteller bei der Entwicklung innovativer zuckerfreier Produkte unterstützt werden, um aktuelle Verbrauchertrends in marktfähige Anwendungen zu überführen.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag