

Farbige Crumbs für Panaden, Toppings und Convenience-Produkte

Artikel vom 7. August 2026
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Crespel & Deiters erweitert mit »Lory Crumb Colored« die Gestaltungsmöglichkeiten für Panaden, Toppings, Snacks und Backwaren. Die farbigen Crumbs sind geschmacksneutral, zuckerfrei und bleiben beim Garen farbstabil.



Die farbigen Crumbs bieten neue Gestaltungsmöglichkeiten, z. B. von Backwaren (Bild: Crespel & Deiters).

Mit »Lory Crumb Colored« bringt Crespel & Deiters farbige Crumbs für Panaden und Toppings auf den Markt. Sie sind für industrielle Anwendungen sowie für Convenience- und Food-Service-Konzepte ausgelegt. Die Varianten in Grün, Pink, Gelb, Orange und Weiß lassen sich einzeln einsetzen oder kombinieren. So entstehen farbige Akzente auf Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Käse und pflanzenbasierten Produkten ebenso wie auf Backwaren und Snacks. Die Crumbs werden mit färbenden Lebensmitteln eingefärbt und sind zuckerfrei. Sie bleiben geschmacklich neutral und beeinflussen dadurch nicht das Profil des Endprodukts. Die Farben sollen den Zubereitungsprozess stabil überstehen und auch nach dem Garen sichtbar bleiben. Damit eignen sie sich für

Produktkonzepte, bei denen Optik, Markenbezug oder Aktionscharakter eine Rolle spielen.

Farbakzente ohne Abfärben

Die farbigen Crumbs sind nicht auf klassische Panaden beschränkt. Beim Mischen mit herkömmlichem Paniermehl färben sie laut Mitteilung nicht ab. Ein Ausbluten der Farbe wird vermieden, sodass die farbigen Bestandteile klar erkennbar bleiben. Das eröffnet Spielraum für Muster, Teilflächen oder definierte Farbakzente in der Oberfläche. Neben panierten Anwendungen können die Crumbs als Topping für Brötchen, Laugengebäck, Snack-Buns oder Fingerfood eingesetzt werden. Damit erhalten Produkte ein differenziertes Erscheinungsbild, ohne dass eine geschmackliche Anpassung der Rezeptur im Vordergrund steht.

Anwendungen für Aktionen und Themenwelten

Die verfügbaren Farben unterstützen Produktideen für saisonale Aktionen, Vereins- oder Landesfarben, Cross-Branding-Konzepte und Limited Editions. Für Marketing und Produktentwicklung ergeben sich dadurch Möglichkeiten, Zielgruppen, Anlässe oder Markenwelten sichtbar in das Produktdesign einzubinden. Da unterschiedliche Farben in einer Anwendung kombiniert werden können, lassen sich individuelle Konzepte umsetzen, etwa für Promotions, Kampagnenstarts oder zeitlich begrenzte Sortimente im Snack- und Convenience-Bereich. Die Integration in bestehende Produktionsabläufe soll ohne Anpassung der Prozesse möglich sein.

Hersteller aus dieser Kategorie
