



RABELER
FRUCHTCHIPS
DRIED FRUITS AND VEGETABLES

Walzengetrocknete Produkte Hülsenfrüchte & pflanzliche Proteine

Diese Produkte werden als Monovariante aus dem Mehl von Hülsenfrüchten oder als individuelle Geschmackskomposition mittels Walzentrocknung hergestellt. Durch diesen energieeffizienten und schonenden Prozess erhalten die Produkte ihre Instantfähigkeit. Dadurch eignen Sie sich perfekt für den Einsatz in Convenience Produkten, welche mit kalten oder lauwarmen Flüssigkeiten angerührt werden sollen. Neben dem hohen Wasserbindevermögen weisen die Produkte, aufgrund des hohen Anteils an pflanzlichen Proteinen, ein sehr gutes Fettbindevermögen auf und eignen sich daher ideal zum Andicken von Aufstrichen und Pasten. Für ein geschmackliches Highlight sorgen individuelle Kombinationen aus verschiedenen Frucht- und Gemüsesorten mit Hülsenfrüchten oder pflanzlichen Proteinquellen aus Sonnenblumen- oder Kürbiskernen. Damit bereichern Sie Ihr Produkt nicht nur im Geschmack, sondern auch hinsichtlich seiner Nährwerte und profitieren zusätzlich von den funktionellen Eigenschaften der pflanzlichen Proteine.

Instant Hülsenfrüchte

	Konv.	EU Bio
Rote Linse	▲	●
Kichererbse	▲	●

Frucht mit Protein

	Konv.	EU Bio
Mango mit Sonnenblumenprotein	▲	●

Gemüse mit Protein

	Konv.	EU Bio
Tomate mit Roter Linse	▲	●
Tomate mit Kichererbse	▲	●
Kürbis mit Kürbiskernprotein	▲	●

● aus konventionellem Anbau

● aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA) gemäß Verordnung (EU) 2018/848 – DE-ÖKO-005

△ auf Anfrage

Standard Körnungsgrößen

Flocken < 10 mm Fine cut ca. 75% < 1 mm
Granulat < 4 mm Pulver ca. 90% < 0,85 mm

Weitere Frucht-, Gemüse-, oder Getreideprodukte, spezielle Mischungen oder individuelle Rezepturen sind auf Kundenwunsch möglich.

Mehr Informationen unter
www.rabeler-fruchtchips.de

