



Die Acerolakirsche

Grüne Acerolakirschen gelten als eine der am höchsten konzentrierten natürlichen L-Ascorbinsäure-Quellen überhaupt. Die Acerolakirschen werden frisch ab Ernte zu Saft gepresst und sprühgetrocknet. Die Fruchtpulver sind auf Maltodextrin, Stärke, Gummi Arabicum oder trägerfrei erhältlich. Unsere Produkte sind auf 17 % – 40 % Ascorbinsäure standardisiert und sind auch in Bio-Qualität verfügbar.



Acerola in Backwaren

- Gleichmässige Porung der Brotkrume
- Optimierung der Teigelastizität, -klebrigkeit und der Resistenz gegen mechanische Überbelastung
- Verkürzung der Knet- und Standzeit von Teigen
- Erhöhung des Brotvolumens – auch bei Gluten-schwachen und Gluten-freien Broten
- Verminderung der Oxidation wertgebender Inhaltsstoffe
- Haltbarkeitsverlängerung
- 100 % natürlich und Clean Label

Ihr IMPAG-Ansprechpartner

Gerne stehen wir Ihnen für die persönliche Beratung zur Anwendung «Acerola in Backwaren» zur Verfügung.



Noah Peter

Sales & Product Manager
noah.peter@impag.ch
+41 43 499 25 93



IMPAG AG
Räffelstrasse 12
8045 Zürich, Schweiz

Telefon: +41 43 499 25 00
Email: info@impag.ch
Web: www.impag.ch/food