



Fusion der Früchte

Getrocknete Cranberries gefüllt mit Fruchtsaft sind das Geheimnis hinter BerryFusion, einer neuen Fruchtzutat, die Ocean Spray ITG auf den Markt bringt.

■ Ocean Spray ITG ist ein Teil von Ocean Spray Cranberries Inc., einem Unternehmen, das sich der Verarbeitung und Vermarktung von Cranberries in jeder Form widmet. Das kommt nicht von ungefähr. Ocean Spray ist eine Genossenschaft, die mehr als 650 Cranberry-Anbauern in den USA und Kanada gehört. Das Unternehmen mit Hauptsitz in Lakeville-Middleboro, Massachusetts, ist einer der größten Fruchtsafthersteller Nordamerikas und gehört zu den Top 50 der US-amerikanischen Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Der Umsatz liegt weltweit bei 1,4 Mrd. Dollar, 80 Mio. € davon entfallen auf Europa.

Cranberries gelten als wahre Naturwunder in Sachen Health & Wellness.

Ihr Saft enthält den Wirkstoff PAC oder Proanthocyanidine, der verhindern kann, dass sich Streptokokken (*Streptokokki mutans*) beim Küssen in Mundhöhle und Rachenraum festsetzen.

Jüngste Studien haben außerdem nachgewiesen, dass Cranberries das Einnisten von *Helicobakter-pylori*-Bakterien in Magen und Darm verhindern und Entzündungen der Magenschleimhäute ebenso unterbinden wie Entzündungen im Harnwegs- und Blasenbereich. Die Liste der Studien, die den Cranberries antioxidative Wirkungen bescheinigen oder sie als Quelle für Omega-3-Fettsäuren in Frage kommen lassen, ist lang. Kaum weniger umfangreich ist das Werbearsenal, mit dem die Cranberry-Bauern sich um die Vermarktung ihrer Beeren und der daraus hergestellten Produkte kümmern.

Die neueste Entwicklung aus dem Hause Ocean Spray heißt BerryFusion, was übersetzt so viel heißt wie Fusion der Beeren. Mit einem patentierten Verfahren wird dazu in gesüßte, getrocknete Cranberries der natürliche Saft anderer Früchte in-



iziert. Zur Auswahl stehen z.B. Blaubeere, Erdbeere, Himbeere, Mango oder Orange. Der Zuckergehalt der getrockneten Cranberries verhindert den Verlust von Wasser und sichert damit die Konsistenz des Endprodukts sowie eine lange Haltbarkeit der BerryFusions-Früchte von bis zu 24 Monaten. Der Feuchtigkeitsgehalt des Produkts liegt zwischen 12 und 16%. Die Beeren behalten ihre Integrität als Fruchtstückchen und ihr Aroma sowie ihre Textur während der gesamten Verarbeitungs- und Lagerzeit, verspricht der Hersteller. Die robusten, verarbeitungstoleranten Fruchtstückchen können direkt dem Teig zugegeben werden und müssen vorher weder eingeweicht oder noch anderweitig behandelt werden. ■



Verschiedene Feine Backwaren wie Muffins (rechts oben) oder Lebkuchen lassen sich mit den Beeren herstellen.

EIN KÖNIGREICH FÜR EIN BROT.

DIE NEUE CERES 2.0 FÜR
EUROPÄISCHE BROTSORTEN



Hand auf's Herz: Wer möchte die Welt nicht mit allen Sinnen spüren? In der Welt des Brotes heißt das: Die großen Poren sehen. Die zarte Kruste fühlen. Das Splittern der Rinde hören. Das kräftige Aroma riechen. Brot schmecken! Brot, wie aus den unbeschwernten sonnengelben Tagen der Kindheit. Die Sonne lehnt sich an die Wände und man bricht das köstliche Brot mit den Händen. Das Aroma entfaltet sich einfach, edel und ehrlich. Und so tut dies der junge Tag.

Bieten Sie dieses Lebensgefühl jetzt auch Ihren Kunden. Mit der KÖNIG Ceres 2.0 ist dies auch für Sie eine Kleinigkeit. Die Ceres 2.0 ist eine kompakte Einheit und gibt Ihnen die Möglichkeit, herzhaft „nordische“ Sorten

ebenso typisch herzustellen, wie die immer beliebteren „mediterranen“ Produkte. Von 100% Roggen bis 100% Weizen 100% teigschonend – 100% KÖNIG.



Ceres 2.0

**International
Competence
Center**



IBA 2006
See you in Hall B5.

König Maschinen GmbH, Stattegger Str. 80, A-8045 Graz, info@koenig-rex.com, www.koenig-rex.com

KÖNIG

THE BAKER'S
CROWN