

De voordelen van gecoate ingrediënten

Gecoate voedingsingrediënten bieden ongekende mogelijkheden voor productontwikkeling, kwaliteits- en procesverbetering.

Gecoate ingrediënten komen gecontroleerd vrij, precies wanneer dat nodig of wenselijk is. Dit biedt evidente voordelen. Bovendien beschermt de coating ingrediënten tijdens productie, transport en opslag tegen mogelijk negatieve factoren, zoals temperatuur, vocht,

licht, zuurstof en pH. Daarnaast voorkomt het klontvorming en verbetert het de strooibaarheid van uw ingrediënten.

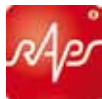
Technologie en grondstoffen

Raps Coatec® Encapsulation Centre en Strik hebben grote expertise in het encapsuleren en agglomereren van voedingsingrediënten.

Met moderne wervelbedtechnologie worden waardevolle grondstoffen gecoat of geagglomereerd (verdeeld op zeer fijne dragers) voor vele

applicaties. De grondstoffen komen alleen in contact met roestvrij staal, wat een optimale hygiëne garandeert. Geschikte coatingsmaterialen zijn in water oplosbare grondstoffen (zoals suiker, zout, plantaardige hydrocolloïden en gelatine), hoogwaardige plantaardige vetten en wassen.

Het smeltpunt van de coatingsmatrix is individueel in te stellen op temperaturen van 35° tot 90°C.



the standard for encapsulation, agglomeration & toll manufacturing

strik bv | bramenberg 19 | 3755 bv eemnes, holland | t +31 (0) 35 53 80 107 | f +31 (0) 35 53 80 108 | sales@strik.eu | www.strik.eu





Coat[®] bake is een echte doorbraak voor de bakkerij-industrie. Coatbake voorkomt dat proteïnen, gist en andere voedingsstoffen degraderen. Dit verbetert uw bakproces aanzienlijk; flatbread wordt luchtiger en beter vouwbaar en de kwaliteit van zelfrijzende degen verbetert eveneens.

Coat[®] toll is het toepassen van bovengenoemde mogelijkheden op uw eigen (poeder)ingrediënten. Op maat gemaakte productie dus. Onze R&D-afdeling in



Eemnes kan u tevens ondersteunen bij het ontwikkelen van nieuwe producten. Daarnaast kunt u onze zeeftechnieken, uitgebreide verpakkingsmogelijkheden en analysemethoden benutten.

Coat[®] sweet vergroot de mogelijkheden voor de zoetwarenindustrie. Deze coatingsmaterialen en gekleurde decoratie compounds kunt u in alle denkbare eindproducten toepassen. Coatsweet laat aroma's optimaal in uw producten tot uiting komen, houdt de kleur stabiel en verlengt de houdbaarheid. Zure én fizzy producten blijven ook écht zuur en fizzy.

Wilt u meer weten?

Bel ons voor een vrijblijvende afspraak.

Coating daar zit meer achter...

Marketing en verkoop in de bakkerij- en zoetwarenindustrie in Nederland, België, Luxemburg, Spanje, Portugal, Italië, Noorwegen, Finland, Denemarken, Zweden, Tsjechië, Ierland, Verenigd Koninkrijk en Turkije.