

MARKT & PRODUKTE

Natürliche Fruchtpürees



Das Unternehmen erlenbacher setzt bei seinen Kreationen auf Fruchtpürees anstelle von Fruchtzubereitungen. Dies bringt einige Vorteile mit sich.

„In Sachen Natürlichkeit gibt es für Fruchtpürees die volle Punktzahl, in ihnen steckt nämlich 100 Prozent Frucht“, erklärt Babette Schmidt, Head of Communication erlenbacher backwaren. Außerdem enthalten Fruchtpürees keinen zusätzlichen Zucker. „erlenbacher setzt bei seinen Kreationen ganz auf vollreife Früchte, die behutsam und zum perfekten Zeitpunkt geerntet werden.“ Damit Erdbeeren, Heidelbeeren oder Himbeeren auch später noch wie frisch vom Feld schmecken, werden sie anschließend behutsam weiterverarbeitet und pasteurisiert. Dadurch werden Farbe und natürliche Süße der Früchte bewahrt.