

PRESSEINFORMATION

Aromenkompetenz seit 125 Jahren:

Dreidoppel stellt neue Sprühtrocknungsqualität SprayDREI² auf der ProSweets Cologne vor

Vom 28. bis 31. Januar 2024 präsentieren die Aromenexperten der Langenfelder Dreidoppel GmbH auf der ProSweets Cologne ihre süße Vielfalt. Seit nunmehr 125 Jahren ist Dreidoppel spezialisiert auf die Entwicklung und Herstellung von fruchtigen und süßen Aromen, die in aller Welt vertrieben werden. Mit dem neuen Sprühtrocknungsstandard SprayDREI² entstehen nun besonders hochwertige und beständige Pulveraromen, die sich ideal für die Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie eignen.

Langenfeld, Januar 2024. Gutes entsteht, wenn langjährige Erfahrung auf Liebe zum Produkt und Innovationsgeist trifft. Seit 125 Jahren steht Dreidoppel für herausragende Aromenkompetenz. Bekannt für guten Service und als Ideengeber für neue Konzepte, ist Dreidoppel ein starker Partner der Lebensmittelindustrie und des Handwerks – im Inland ebenso wie im Ausland. Neben flüssigen Aromen und Pasten bietet Dreidoppel auch Pulveraromen an, die zum Beispiel durch Sprühtrocknung hergestellt werden. Ganz nach Bedarf sind diese Aromenpulver auch in vegan, kosher und halal erhältlich. Um stets auf dem neuesten Stand der Entwicklung zu sein, investiert Dreidoppel regelmäßig in neue Technologien und Gebäude – wie die neue Sprühtrocknungsanlage, die auch für Lohnsprühtrocknung genutzt werden kann.

SprayDREI² – Sprühtrocknung der Extraklasse

Die Sprühtrocknung ist eine präzise und reproduzierbare Methode in Bezug auf gleichmäßige Verteilung der Partikelgröße, kontrollierten Feuchtigkeitsgehalt, Schüttdichte, Partikelform sowie Dispergierbarkeit. Als Trägerstoff dient häufig Maltodextrin – ein geschmacksneutrales Gemisch aus Kohlenhydraten. Bei der Sprühtrocknung von Flüssigkeiten wie Lösungen, Emulsionen und Suspensionen wird ein flüssiges Aroma im Trocknungsprozess in die Matrix eingebracht – ein feines Pulver entsteht. Mit der neuen SprayDREI² Sprühtrocknungsanlage erzielt Dreidoppel nun noch bessere Ergebnisse bezüglich Qualität, Homogenität, Timing und Mengen:

- ideale und reproduzierbare Emulsionsfeinheit und -stabilität
- optimale Aromaverkapselung, geringe Aromaverluste
- flexible Partikelgröße
- breites Standardportfolio und passgenaue kundenindividuelle Entwicklung

Mit den Noten von Schokolade, Vanille, unterschiedlichsten Früchten und vielen weiteren Geschmacksrichtungen eignen sich die sprühgetrockneten SprayDREI² Aromenpulver zur Aromatisierung unterschiedlichster Lebensmittel – von Backwaren über Milchprodukte und Cerealien bis hin zu Süßwaren und Sports Nutrition.

Die herausragende Aromenkompetenz und das neue hochpräzise Herstellungsverfahren stellt Dreidoppel auf der ProSweets Cologne am Stand E069 in Halle 10.1 vor.

PRESSEINFORMATION

PRESSEKONTAKT:

VestaLaurenz Consulterie + Fotografie GmbH

Melanie Clausen

Tel.: +49 234 687566-32

pressediens@vestalaurenz.de

Die Dreidoppel GmbH ist spezialisiert auf die Entwicklung und Herstellung von fruchtigen und süßen Aromen. Seit 125 Jahren bietet Dreidoppel hochwertige Aromen für die Lebensmittelindustrie, ein vielfältiges Produktsortiment für Bäckereien und Konditoreien sowie ein breites Angebot an Zutaten für die handwerkliche Herstellung von Frucht- und Speiseeis unter der Marke Gelatop. Gegründet im Jahr 1899, zählt das in Langenfeld ansässige Unternehmen heute über 180 Mitarbeiter und vertreibt seine Ideen für den guten Geschmack weltweit in 48 Ländern.