



Aseptic Peruvian Fruit und Carrière – eine Partnerschaft, die Früchte trägt

Aseptic Peruvian Fruit – Marke Pacific Fruit® – und Carrière freuen sich, ihre gemeinsame Zusammenarbeit auf dem Gebiet des **Ingwersafts** (in konventioneller und BIO-Qualität, ungesäuert oder gesäuert mit Zitronensaftkonzentrat) weiter zu verstärken.

Der peruanische Ingwer zeichnet sich insbesondere durch seine pfeffrig-zitronige Note aus und lässt sich sehr gut sowohl mit sauren als auch mit süßen Fruchtpürees, -säften und -konzentraten kombinieren.

Carrière wurde von Aseptic Peruvian Fruit mit sofortiger Wirkung zum offiziellen Vertreter für den Ingwersaft der Marke Pacific Fruit® in der DACH-Region (Deutschland, Österreich und Schweiz) ernannt.

Dank des vor 1½ Jahren angeschafften SSHE (*scraped surface heat exchanger*) wurde die Qualität kontinuierlich verbessert. Mit dieser Technologie werden die Ingwerknollen nach dem Waschen geraspelt, anschließend wird das Geraspelte gepresst und bei niedrigen Temperaturen schonend pasteurisiert. Es gibt somit kein hartes Pressen wie bei der Karotte oder Roten Beete üblich. Damit ist der Stärkegehalt unter Kontrolle, und der Ingwersaft sedimentiert langsamer als vergleichbare Produkte, die nur gepresst werden.

Heute beliefern wir ein breites Kundenspektrum von Abfüllern im nicht-alkoholischen (Säfte, Nektare, Smoothies, Sirupe, Ingwershots, Kombucha und Cocktailzubereitungen) sowie im alkoholischen Bereich (Ingwerbier, Ingwerlikör) bis hin zu Verarbeitern von Saucen und Suppen. Aus dosierungstechnischen Gründen kauft das Gros der Kunden den BIO-Ingwersaft in Bag-in-boxes à 20 kg; einige wenige beziehen ihn in aseptischen Fässern à 210 kg netto.

Bringen auch Sie ein bisschen Schärfe in Ihre Rezepturen – Ingwer ist das Salz in der Suppe!

Für Rückfragen und weitere Informationen:

Carrière GmbH Committed To Taste

Herr Moritz Carrière
Stadtdeich 7
20097 Hamburg

+49 40 / 189 880 0

office@carriere.de

www.carriere.de

www.pacificfruitperu.com

Hamburg, Juli 2025