



Besonders vielfältige, knusprige und gut haftende Coatings – auf Wunsch auch allergen- und glutenfrei: die neuen Pandora Crumbs von JW Food Systems.

FOTO: JW FOOD SYSTEMS

**JW Food Systems** präsentiert Paniermehlmischungen Pandora Crumbs

## Die bunte Welt der Coatings

Für jedes Produkt das passende, knusprige Coating – auch allergen- und glutenfrei: mit den neuen Pandora Crumbs von JW Food Systems in Lemwerder ein Kinderspiel. Die maßgeschneiderten Paniermehlmischungen sind in vielen Variationen zu haben und liefern ein knuspriges und perfekt haftendes Ergebnis. Pandora Crumbs eignen sich für Fisch, Fleisch, Geflügel, Gemüse und Käse. Auf Wunsch liefert der Spezialist für hochwertige Zusatzstoffe die Panaden allergen- und glutenfrei sowie mit speziellen Haftungseigenschaften. Das Panier-Ergebnis sieht aus wie handgemacht, ist optisch ansprechend und einiges vielfältiger als traditionelle Panaden.

„Wir verfügen über ein breites Know-how in der Anwendung

von Coatings“, so JW Food-Systems-Geschäftsführer Jens Wallmann. „Unser Sortiment umfasst viele verschiedene, qualitativ hochwertige Coatingsysteme wie Nasspanaden, Bemehlungen oder Trockenpanaden, die in der Lebensmittelindustrie eingesetzt werden.“ Das Besondere an Pandora Crumbs ist ihre bunte, kulinarische Vielfalt: mit Cerealien und mit Kräutern – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Auch Allergiker und Menschen mit einer Gluten-Unverträglichkeit müssen beim Genuss knusprig panierter Produkte nicht zurückstecken, denn die schmackhaften Panaden können zum Teil auch gluten- und allergenfrei hergestellt werden.

Pandora Crumbs verleihen jedem Produkt ein neues, maßgeschnei-

detes Outfit. Eine Vielzahl an Variationen ist erhältlich, JW Food Systems stellt sich auch auf spezielle Kundenwünsche ein. Dank seiner jahrelangen Erfahrung ist das Unternehmen außerdem in der Lage, hochfunktionale Nasspanaden zu liefern, die auch längere Zeit nach dem Garprozess noch eine gute, gleichmäßige Haftung und ansprechende Optik gewährleisten.

Die bio- und IFS-zertifizierte JW Food Systems GmbH bietet ihren Abnehmern aus der Lebensmittelindustrie maßgeschneiderte Systeme an. Neben Clean-Label-Produkten sind auch konventionelle Zusatzstoff-Mischungen (Würzmischungen, Panaden, Lake-Zusätze, Emulgatoren etc.) im Programm. Dabei legt der Spezialist besonderes Augenmerk auf

beste Produktqualität sowie auf wirtschaftliche, das heißt maßgeschneiderte, gebrauchsfertige Dosierungen – und spart damit dem Abnehmer Zeit und Kosten.

Das Unternehmen verfolgt in Produktion und Unternehmen strengste Nachhaltigkeits- und Qualitätskriterien: bei der Lieferanten- und Rohstoffauswahl (Einsicht von Zertifikaten, Berücksichtigung sozialer Aspekte, BSCI-Verhaltenskodex etc.), sowie bei der vollständigen Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe und deren Herkunft, vorzugsweise aus der Region.



**JW Food Systems**

Nähere Infos zum Unternehmen finden Sie hier.