

## Die bunte Welt der Coatings

**JW Food Systems setzt bei Paniermehlmischungen zunehmend auf Gluten- und Allergenfrei, Clean Label und auch Veganes.**

Für jedes Produkt das passende, knusprige Coating. Durch die neuen „Pandora Crumbs“ der JW Food Systems haben Unternehmen die Möglichkeit, mit maßgeschneiderten Paniermehlmischungen unterschiedlicher Variationen ihre Produkte zu verfeinern und zu veredeln – egal ob mit Cerealien, Gewürzen oder Kräutern. Auf Wunsch liefert der Spezialist für Zusatzstoffe die Panaden allergen- und glutenfrei sowie mit speziellen Haftungseigenschaften. Außerdem wurde für allergenfreie vegane Salatcremes und -dressings der Emulgator „Cremossa“ entwickelt.



Clean Label ist auch bei Panaden im Kommen, ebenso wie allergen- und glutenfreie Produkte.

JW Food Systems ist Hersteller und Lieferant von funktionalen Produkten für die Lebensmittelindustrie: Maßgeschneiderte Systeme aus Lebensmittelzusatzstoffen werden für Fleischwaren, Fisch, Geflügel, Feinkost und Convenience angeboten – so etwa die neuen „Pandora Crumbs“. „Das Panier-Ergebnis sieht aus wie handgemacht, ist optisch ansprechend und einiges vielfältiger als traditionelle Panaden“, so die JW Food Systems GmbH aus Lemwerder. Die „Pandora Crumbs“ verliehen Produkten ein neues maßgeschneideretes Outfit. Dank seiner jahrelangen Erfahrung sei 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.

„Wir verfügen über ein breites Know-how in der Anwendung von Coatings“, so JW Food Systems-Inhaber und Geschäftsführer Jens Wallmann. „Unser Sortiment umfasst viele verschiedene, qualitativ hochwertige Coatingsysteme wie Nasspanaden, Bemahlungen oder

**„Vegane, glutenfreie und allergenfreie Produkte bedienen den aktuellen Verbraucherwunsch nach transparenten Inhaltsstoffen ohne E-Nummern.“**



Jens Wallmann

Trockenpanaden, die in der Lebensmittelindustrie eingesetzt werden.“ Das Besondere an den „Pandora Crumbs“ sei ihre bunte, kulinarische Vielfalt. Mischungen mit Cerealien oder mit Kräutern werden ebenso angeboten wie gluten- und allergenfreie Varianten, so dass auch Allergiker und Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit beim Genuss knuspriger Panaden nicht zurückstecken müssen.

„Vegane, glutenfreie und allergenfreie Produkte bedienen den aktuellen Verbraucherwunsch nach transparenten Inhaltsstoffen ohne E-Nummern“, sagt Inhaber Jens Wallmann. „Derzeit wächst vor allem die Frage nach Clean-Label-Produkten.“ Neben Clean-Label-Produkten bietet der Bio- und IFS-zertifizierte Hersteller auch konventionelle Zusatzstoff-Mischungen wie Lake-Zusätze, Panaden, Würzmischungen und Emulgatoren an. Dabei lege er nach eigenen Angaben besonderes Augenmerk auf beste Produktqualität sowie auf wirtschaftliche, also maßgeschneiderte, gebrauchsfertige Dosierungen, was dem Abnehmer Zeit und Kosten erspare. Bei Bedarf stehe das Unternehmen auch als Partner bei der Produktentwicklung zur Seite und begleite die Projekte der Kunden vom Start bis hin zum fertigen Lebensmittel.

Für allergenfreie, vegane Salatcremes und Salatdressings hat das Unternehmen den Emulgator „Cremossa“ entwickelt, berichtet Wallmann. Das Produkt in Pulverform sei für Wasser-Öl-Emulsionen geeignet. mb