

**Allergenfreie Salatcremes und -dressings: Cremossa, der innovative, rein pflanzliche Emulgator von JW Food Systems überzeugt Vegetarier, Veganer und Allergiker.**



FOTO: JW FOOD SYSTEMS

**JW Food Systems** bietet allergenfreien Emulgator für Clean-Label-Produkte

## Cremossa – der erste rein pflanzliche Emulgator

Kochen ohne tierische Produkte ist eine Frage der Gewohnheit und der Zutaten. Einen Meilenstein für das vegane Speisenangebot präsentiert jetzt JW Food Systems aus Lemwerder. Für allergenfreie, vegane Salatcremes und -dressings gibt es ab sofort den Emulgator ‚Cremossa‘. Dem niedersächsischen Spezialisten für hochwertige Zusatzstoffe ist es gelungen, einen rein pflanzlichen, allergenfreien Clean-Label-Emulgator mit der Funktion von Milcheiweiß zu entwickeln.

Immer mehr Menschen achten beim Kauf von Lebensmitteln auf die Inhaltsstoffe. Dank Cremossa können Lebensmittelproduzenten jetzt allergenfreie und vegane Salate, Dressings und Dips anbieten. Anwendungstechnisch macht Cremossa kei-

nen Unterschied zu herkömmlichen Emulgatoren und auch für die Verbraucher ändert sich nichts. Denn ob Salatcreme oder würziger Dip – Cremossa garantiert die gewohnte Cremigkeit und das vertraute Mundgefühl von Salatcremes. Die mit Cremossa hergestellten Salatcremes sind für Allergiker und Veganer bestens geeignet.

„Wir haben viel Zeit und Entwicklungs-Know-how in Cremossa gesteckt, denn Nahrung und vor allem Zusatzstoffe werden kritischer denn je beäugt, außerdem leiden viele Menschen an Unverträglichkeiten“, betont Geschäftsführer Jens Wallmann. „Mit unserem rein pflanzlichen Emulgator können Lebensmittelhersteller die hohen Anforderungen des Einzel-

handels erfüllen und allergenfreie, vegane Produkte herstellen.“

### Maßgeschneiderte Zusatzstoff-Systeme für die Lebensmittelindustrie

Die bio- und IFS-zertifizierte JW Food Systems GmbH bietet ihren Kunden aus der Lebensmittelindustrie maßgeschneiderte Zusatzstoff-Systeme an. Neben Clean-Label-Produkten sind auch konventionelle Zusatzstoff-Mischungen (Nass- und Trockenpanaden, Lakezusätze, Würzmischungen etc.) im Programm. Dabei legt der Spezialist besonderes Augenmerk auf beste Produktqualität sowie auf wirtschaftliche, das heißt maßgeschneiderte, gebrauchsfertige Dosierungen – und damit

dem Kunden Zeit und Kosten. Cremossa ist, je nachdem, was der Abnehmer braucht, in unterschiedlichen Gebindegrößen erhältlich.

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.