



EXTRUDATE & CEREALIEN *EXTRUSIONS & CEREALS*

Extrudate lassen sich in jedem Bereich anwenden.

Ob in Eiscreme, Backwaren, Milchprodukten oder Schokolade, verschiedene Formen für Ihre Anwendung. Variieren Sie in Größe, Schokolade und Geschmack, für jeden ist etwas dabei.

Knusprig leicht mit zarter Schokolade – ob als Mischung aus vier Schokoladensorten oder Sortenrein, Rund, von 4–13 mm, oder in Form von Sternen, Loops und Anderen. Wählen Sie aus unserem breiten Angebot oder kreieren Sie Ihre eigene Vielfalt.

Extra-crunchy: Unsere Schoko-Colour-Crispies bieten durch eine zusätzliche Zuckermantelung ein noch knackigeres Erlebnis.

Und haben Sie mal keine Lust auf typische Schokolade, versuchen Sie es doch mit unseren Fruchtcrispies. Brausepulver und fruchtige Aromen bringen ein erfrischendes, prickelndes Erlebnis mit sich.



Extrusions are multifunctional.

Whether in the ice cream industry, dairy industry, pastry or chocolate production, you find them everywhere. And delight this for a reason: crunchy texture and delicate chocolate coatings delight any consumer. Endless possibilities ensure product varieties for everyone.

You like it extra – crunchy? Our Chocolate-Colour-Crispies have an additional sugar coating to make it even crunchier and more colourful.

As an alternative, try our fruit crispies. Fruity tastes and fizzy effects will tingle your tongue.

