

ACEROLA

Natürliches Vitamin C

Die Acerola-Frucht ist eine der Vitamin-C-reichsten Früchte weltweit. Heutzutage in Brasilien kultiviert, werden nur ausgewählte und qualitativ hochwertige Früchte zur Fertigung unserer Acerola-Fruchtpulver verwendet.

Nach Verarbeitung des besonderen Rohstoffs werden direkt aus dem Saftkonzentrat verschiedene Standardqualitäten bei niedrigen Trocknungstemperaturen gewonnen. Die Herstellung unserer Pulver erfolgt durch die schonende Vakuumbandtrocknung bei unserem Produktionspartner in Deutschland. Durch diese spezielle Methode entstehen granulartige Qualitäten, die sehr gut wasserlöslich und somit vielseitig einsetzbar sind.

Unsere Fruchtpulver stechen vor allem durch ihre hohen Vitamin-C-Gehalte hervor, die in ihrer natürlichen Matrix erhalten bleiben und somit besser vom menschlichen Organismus aufgenommen werden können. Das als Trägerstoff eingesetzte Bio-Maltodextrin ist zudem maßgeblich für die authentische Farbe und den charakteristischen Geschmack unserer Acerola-Fruchtpulver verantwortlich.

**ACEROLA-FRUCHTPULVER,
vakuumbandgetrocknet**

UNSERE QUALITÄTEN



Mit über 30 Jahren Erfahrung und kontinuierlicher Entwicklungsarbeit können wir unserer Kundschaft heute eine breit gefächerte Auswahl verschiedenster Standardqualitäten Acerola-Fruchtpulver anbieten:

- **Acerola-Fruchtpulver Typ 1000**
mind. 17 % natürliches Vitamin C
konventionelle Ware Art.-Nr.: A-001
EU-Bio-Ware Art.-Nr.: A-001 BIO
- **Acerola-Fruchtpulver Typ 2000**
mind. 20 % natürliches Vitamin C
konventionelle Ware Art.-Nr.: A-050
EU-Bio-Ware Art.-Nr.: A-050 BIO
- **Acerola-Fruchtpulver Typ 3000**
mind. 25 % natürliches Vitamin C
konventionelle Ware Art.-Nr.: A-061
EU-Bio-Ware Art.-Nr.: A-061 BIO

Unsere mit Ascorbinsäure standardisierte Alternativqualität:

- **Acerola-Fruchtpulver Typ 1001**
mind. 25 % Vitamin C, Granulatstruktur Art.-Nr.: A-019



UNSER SERVICE

Die gleichbleibende und hochwertige Qualität unserer Produkte sowie die Zufriedenheit unserer Kunden stehen im Mittelpunkt unseres täglichen Geschäftes. So beginnt der Servicegedanke bereits bei der Bereitstellung spezifisch geforderter Dokumente. Im Falle von Acerola-Fruchtpulvern überreichen wir Ihnen gern auf Anfrage:

Analytik

- chargenbezogenes Analysenzertifikat
- Nährwertanalyse
- Mineralstoffanalyse
- Pestizidanalyse
- Authentizitätsanalyse
- ORAC-Analyse
- Radioaktivitätsanalyse

Zertifikate

- Spezifikation
- EU-Bio-Zertifikat
- Kosher-Zertifikat

Weitere Dokumente

- Fließdiagramm
- Allergencheckliste
- Sicherheitsdatenblatt

Bestätigung der Abwesenheit von

- BSE/TSE
- GVO
- Bestrahlung
- Begasung
- Gluten
- Dioxin

EINSATZGEBIETE

Acerola-Fruchtpulver findet international Anwendung in:

- Tabletten
- Riegeln
- Süßigkeiten
- Backmischungen
- Lutschpastillen
- Sportlernahrung
- Kapseln
- Müslis
- Joghurts
- Quark
- Getränken
- Kosmetika (z.B. Cremes)



INGREDIENTS FROM NATURE

Büro

Friedenstr. 14
25421 Pinneberg - Germany

☎ +49 (0)4101 - 55 65-0

Postanschrift

Postfach 1952
25409 Pinneberg - Germany

☎ +49 (0)4101 - 55 65-55

Produktion & Lager

Bahnhofstr. 20
25364 Westerhorn - Germany

☎ info@paninkret.de ■ www.paninkret.de ■ VAT-No.: DE134807691



Stand: 02.2014 / Irrtümer und Änderungen vorbehalten / © PANINKRET Chem.-Pharm. Vertriebsges. mbH

Diese Angaben entsprechen dem heutigen Stand unseres Wissens. Bitte beachten Sie, dass die Weiterverarbeitung und der Weiterverkauf der Produkte je nach Verwendungszweck und Verwendungsregion unterschiedlichen rechtlichen Regelungen unterliegen kann. Es liegt in der Verantwortung des Verwenders, die Anforderungen der anwendbaren rechtlichen Regelungen zu erfüllen. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.