

Wir bieten:

- Eine umfassende Anwendungsberatung durch unsere Lebensmittelingenieure
- Unterstützung bei Ihren Produktentwicklungen:
 - Durchführung von Grundlagenversuchen
 - Rohstoffevaluationen und -vergleiche
 - Entwicklung von Basisrezepturen
 - Herstellung von Prototypen
- Beurteilung von Stabilisierungssystemen anhand von Fertigproduktmustern
- Farbstofftests, Farbvergleiche, Farbmatchings
- Gemeinsame Versuche in Ihrem oder unserem Labor
- Hydrokolloidschulungen, Farbensschulungen

