



EDITION 2

EISCREME

UNSERE KOMPETENZEN



TH. GEYER INGREDIENTS

Wir sind Lieferant innovativer Rohstoffe für die Lebensmittel-, Getränke- und Kosmetikindustrie in Europa, Afrika und dem Nahen Osten. Unsere Anwendungstechniker arbeiten zusammen mit Ihnen, um Ideen in neue Marktprodukte umzusetzen.

Wir kombinieren erfolgreich das Know-how und die Stärke unserer globalen Partner mit der Zuverlässigkeit und Flexibilität eines langjährigen mittelständischen Unternehmens.

Mit unseren eigenen Eismaschinen sind wir äußerst flexibel. Wir führen Versuche mit unseren Standard-Eiscremebasen und den individuellen Rezepten unserer Kunden durch, um die besten Lösungen zu entwickeln.

Inspiring vanilla™	4-5
Purely Chocolate	6
Just Strawberry	7
Zuckerreduzierte Eiscreme	8
Vegane Eiscreme	8
Die Magie der Farben in der Eiscreme	10
Entdecken Sie die Vielfalt von Karamellen mit Nigay	11

UNSERE FAVORITEN - ENTDECKEN SIE
UNSERE EXKLUSIVE AUSWAHL AN AROMEN, KARAMELLEN
UND FARBEN, DIE PERFEKT ZU EISCREME PASSEN!



LEGENDE

MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
w.l.	wasserlöslich
w.l./ö.l.	wasserlöslich/öllöslich
s/d	Sprühtrocknung

INSPIRING VANILLA™

VANILLE-EXPERTISE VON SYMRISE

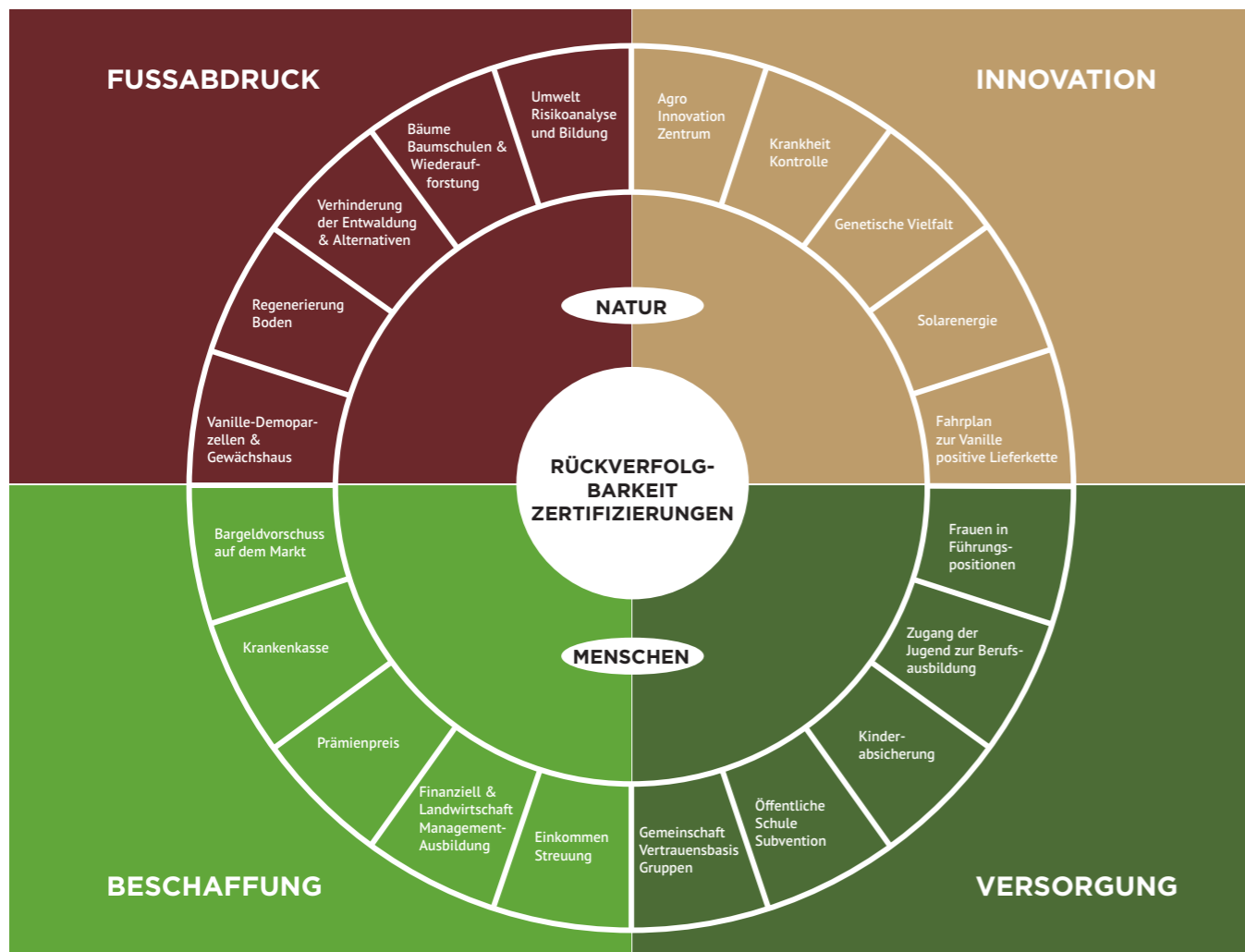
Als exklusiver Vertriebspartner von Symrise haben wir Zugang zu einer der größten Aromapaletten der Welt.



Symrise ist ein Pionier in der Welt der Vanille. Die Geschichte begann 1874, als Dr. Haarmann erstmals Vanillin synthetisierte. Im Jahr 2007 gründete Symrise ein eigenes Unternehmen in Madagaskar, das in der Branche einzigartig ist. Heute trägt Symrise zu nachhaltigen Veränderungen in der Branche bei und sichert die Vanille von morgen. Nachhaltigkeit spielt nicht nur beim Vanilleanbau eine wichtige Rolle, sondern auch bei sozialen Projekten in Madagaskar, wie Investitionen in Schulen und Lehrer, Ausbildungszentren und Krankenversicherungen für Bauern und ihre Familien.

Neben unseren konventionellen Vanillearomen und -extrakten bieten wir auch biologische und/oder Fairtrade-zertifizierte Extrakte an.

- Gesicherte Verfügbarkeit
- Zertifizierte Nachhaltigkeit
- Hohe Qualität
- Transparenz und Rückverfolgbarkeit in der gesamten Wertschöpfungskette
- Einzigartige Geschmacksvielfalt in allen Deklarationsmöglichkeiten (EU)
- Kosten-günstige Vanillin-Alternativen
- Anwendbar in vielen verschiedenen Produkten



VANILLE - EIN GLOBALER FAVORIT

Für Menschen auf der ganzen Welt löst Vanille emotionale Verbindungen und Erinnerungen aus. Vom köstlichen Genuss eines Lieblingsschokoriegels bis hin zum Duft frisch gewaschener Wäsche ist die Anziehungskraft von Vanille universell.

VANILLE

Produktnummer	Produktname	Deklaration (EU)	Geschmacksprofil	Form	Löslichkeit	Dosierung Eiscreme	MHD
SY325638	Vanille Extrakt	Vanilla Extrakt	Vanillinart, Phenol	flüssig	w.L.	0.20 %	12 Monate
SY607443	Vanille Extrakt	Natürliches Vanille Aroma	Bohnig, Vanillin Typ	flüssig	w.L.	0.10 %	18 Monate
SY160725	Vanille Aroma nat.	Natürliches Aroma	Tahiti Typ, Anis	flüssig	w.L.	0.15 %	18 Monate
SY227204	Vanille Aroma	Aroma	Creinig, milchig, karamellartig	flüssig	w.L.	0.15 %	12 Monate

VANILLE NACHHALTIGKEIT



PURELY CHOCOLATE

Schokolade ist eine der beliebtesten Eissorten weltweit. Aber wie Wein oder Kaffee bietet Schokolade je nach Anbauweise und Herkunft der Kakaobohnen eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen. Unsere reinen Schokoladeneiscreme-Sorten sind vom Schokoladengeschmack inspiriert, der in verschiedenen Teilen der Welt angeboten wird.

SCHOKOLADE

Produktnummer	Produktname	Deklaration (EU)	Geschmacksprofil	Form	Löslichkeit	Dosierung Eiscreme	MHD
SY636444	Schokoladen Aroma	Natürliches Aroma	Kakao, Vanille	flüssig	w.L.	0.10 % - 0.20 %	12 Monate
SY162011	Milchschokoladen Aroma	Natur identisch	Schokolade (Milch)	flüssig	w.L./o.L.	0.10 % - 0.20 %	12 Monate
SY138682	Kakao Aroma Typ dunkle Schokolade	Natur identisch	Schokolade (dunkel)	flüssig	w.L.	0.10 %	12 Monate



JUST STRAWBERRY

Mit ihrer fruchtigen Frische und dem süßen, verlockenden Geschmack ist es schwer, sich die Welt der Eiscreme ohne Erdbeeren vorzustellen.

Unsere Erdbeeraromen bieten einen authentischen frischen Erdbeergeschmack, es fühlt sich an, als würde man in eine saftige Erdbeere direkt aus dem Garten beißen, mit dem Zusatz des Genusses einer Eiscreme!

STRAWBERRY SELECTION

Produktnummer	Produktname	Deklaration (EU)	Geschmacksprofil	Form	Löslichkeit	Dosierung Eiscreme	MHD
SY618889	Erdbeere Aroma	Natürliches Erdbeer Aroma	Fruchtig, marmeladig	flüssig	w.L.	0.10 % - 0.20 %	12 Monate
SY379260	Erdbeere Aroma	Natürliches Aroma	Laktisch, fruchtig	flüssig	w.L.	0.10 % - 0.20 %	12 Monate
SY222181	Erdbeere Aroma	Aroma	Früchte des Waldes, grün, reif	flüssig	w.L.	0.05 % - 0.10 %	12 Monate



ZUCKERREDUZIERTE EISCREME

Verbraucher achten heute mehr auf ihre Gesundheit und suchen nach Optionen mit geringerem Zuckergehalt. Dieser Trend gewinnt auch in der Eiscremeindustrie an Fahrt.

Th. Geyer Ingredients bietet Lösungen, die nachweislich den Zuckergehalt reduzieren, während der gewünschte Geschmack erhalten bleibt.

SÜSSE WIEDER INS GLEICHGEWICHT BRINGEN

Produktnummer	Produktname	Deklaration (EU)	Form	Löslichkeit	Dosierung Eiscreme
SY196637	SYMLIFE® Sweet Taste Modulation	Natürliches Aroma	flüssig	w.L.	0.10 %
SY768632	SYMLIFE® Sweet Taste Modulator AR	Natürliches Aroma	flüssig	w.L.	0.05 %
SY960167	Sweet Optimizer Aroma	Natürliches Aroma	flüssig	w.L.	0.05 %

VEGANE EISCREME

FÜR ALLE, DIE GUTES TUN WOLLEN

Die Nachfrage nach veganen Produkten, einschließlich veganer Eiscreme, ist in den letzten Jahren rasant gewachsen. Verbraucher legen immer mehr Wert auf tierfreundliche und pflanzliche Genussmomente.

Wir setzen uns dafür ein, den Genuss von veganer Eiscreme auf ein neues Niveau zu heben. Unser SYMLIFE®-Portfolio ermöglicht es Eiscremeherstellern, eine vegane Eiscreme herzustellen, die nicht nur frei von tierischen Produkten ist, sondern auch geschmacklich herausragend.

Gemeinsam gestalten wir die Zukunft der veganen Eiscreme, ohne Kompromisse bei Geschmack und Qualität einzugehen.

MASKIERUNG & VERBESSERUNG DES MUNDGEFÜHL

Produktnummer	Produktname	Deklaration (EU)	Form	Löslichkeit	Dosierung Eiscreme
SY999415	SYMLIFE® Masking Flavour	Natürliches Aroma	flüssig	w.L.	0.05 %
SY285937	Richness Flavour	Natürliches Aroma	flüssig	ö.L.	0.10 %
SY775243	Masking Flavour	Natürliches Aroma	s/d	w.L.	0.10 %

MILCHGESCHMACK GESTALTEN

Produktnummer	Produktname	Deklaration (EU)	Form	Löslichkeit	Geschmacksprofil	Dosierung Eiscreme
SY877262	Milch Aroma	Natürliches Aroma	flüssig	ö.L.	Frischmilch, laktosehaltig	0.10 %
SY208323	Sahne Aroma	Natürliches Aroma	flüssig	w.L.	Cremig, milchig, fettig	0.08 %
SY319195	Rich Cream	Natürliches Aroma	flüssig	w.L.	Cremig, vanillig, butterig	0.10 %



DIE MAGIE DER FARBEN IN DER EISCREME



Farben spielen eine entscheidende Rolle in der Welt der Eiscreme. Sie sind mehr als nur ästhetische Elemente, sie rufen Emotionen hervor, wecken Geschmackserwartungen und verleihen Produkten einen unwiderstehlichen Reiz.

Wir verstehen die Bedeutung von Farben in der Eiscreme und bieten eine beeindruckende Palette von Farblösungen, mit denen Eiscremehersteller nicht nur visuellen Glanz in ihre Produkte bringen, sondern auch Geschmack und Emotionen verbessern können.

Unsere Farben betonen den Geschmack und die Qualität Ihrer Eiscreme, indem sie die Geschmackserwartungen Ihrer Kunden visuell erfüllen.

ENTDECKEN SIE UNSERE WELT DER FARBEN

Produktnummer	Farbe	Deklaration (EU)	Hauptinhaltsstoff/ E-Nummer	Form	Löslichkeit	MHD
FS641003	Orange-Gelb	Färbende Lebensmittel	Karotte	flüssig	w.L.	12 Monate
FS641008	Lila	Färbende Lebensmittel	Rote Beete	trocken	w.L.	36 Monate
FS641009	Dunkelrot	Färbende Lebensmittel	Rote Beete	flüssig	w.L.	12 Monate
FS641010	Rot	Färbende Lebensmittel	Radieschen	flüssig	w.L.	12 Monate
FS641013	Blau	Färbende Lebensmittel	Spirulina	flüssig	w.L.	6 Monate
FS641014	Grün	Färbende Lebensmittel	Spirulina, Färberdistel	trocken	w.L.	12 Monate
FS641016	Schwarz	Färbende Lebensmittel	Hibiskus	trocken	w.L.	12 Monate
FS642002	Gelb	Natürliche Farben	E100	trocken	w.d.	12 Monate
FS642001	Dunkelbraun	Natürliche Farben	E100	flüssig	w.L.	12 Monate
FS642004	Braun	Natürliche Farben	E160b(ii)	flüssig	w.L.	6 Monate



ENTDECKEN SIE DIE VIELFALT VON KAMELLEN MIT NIGAY



Nigay mit Sitz in Frankreich ist führend in der Herstellung von Karamellprodukten und bietet Ihnen ein breites Sortiment aus hochwertigen und exklusiven Karamellsorten.

Unser Sortiment reicht von aromatischen Karamellen über Karamellfarben bis hin zu Zuckerfarben, gebrannten Zucker und Karamellfüllungen, -flakes und -pulvern.

Mit über 450 Produkten sind den Einsatzmöglichkeiten keine Grenzen gesetzt. Nigay-Karamelle verleihen Ihren Eiskreationen einen einzigartigen Geschmack.

Kommen Sie mit uns in die Welt der Karamelle und entdecken Sie das besondere Extra für Ihre Produkte.

KAMELLESAUCEN

Produktnummer	Produktname	Mögliche Verwendungszwecke	Form	Geschmacksprofil
NG605526	Caracreme S02	In der Masse, in der Spitze, in der Welligkeit	zähflüssig	Butterig, Karamell
NG600436K	Caramel Filling CB 76 S	In der Masse, in der Spitze, in der Welligkeit	zähflüssig	Butterig, Karamell
NG600418	Caracreme BS 71	In der Masse, in der Spitze, in der Welligkeit	zähflüssig	Typisches gesalzenes Butterkaramell
NG605164	Caracreme 2 JI	In der Masse, in der Spitze, in der Welligkeit	zähflüssig	Milchig, Karamell
NG604595K	Caramel Sauce DFC 02	In der Masse, in der Spitze, in der Welligkeit	zähflüssig	Kokosnussmilch und Rohrzucker

VEGANE KAMELLESTÜCKE

Produktnummer	Produktname	Geschmacksprofil	Mögliche Verwendungszwecke	Form
NG605076	Caramel Flakes EN 2000	Standard-Karamellgeschmack, Topping, Flocken 0,5 - 2,0 mm	In der Masse, in der Spitze, in der Welligkeit	Stücke
NG605287K	Caramel Flakes ER 2041	Überzogen mit Kakaobutter, Geschmack: Crème Brûlée, Flocken 2,0 - 4,0 mm	In der Masse, in der Spitze, in der Welligkeit	Stücke
NG605318K	Caramel Flakes Drop 38	Beschichtet mit Kakaobutter, Flocken 2,0 - 8,0 mm	In der Masse, in der Spitze, in der Welligkeit	Stücke





Th. Geyer Ingredients GmbH & Co. KG

Im Wesertal 11, D-37671 Hörter

Tel.: +49 5531 7045-0

ingredients@thgeyer.de

www.thgeyer.com

