Süßwarenlabor

HOCHSCHULE ANHALT University of Applied Sciences





Energie-Taler: Süßwarenkreation im Fokus der Innovation

Im Süßwarenlabor der Hochschule Anhalt werden Wissenschaft und Innovation harmonisch verbunden und die Region gestärkt. Die im Rahmen der studentischen Ausbildung entwickelten krossen Energie-Taler vereinen natürliche Funktionalität, erstklassigen Geschmack und eine moderne, pflanzenbasierte Rezeptur in einem kompakten Snackformat. Sie wurden speziell entwickelt, um eine langanhaltende und ausgewogene Energieversorgung im Alltag, beim Sport oder während intensiver Arbeitsphasen zu bieten.

Vorteile im Überblick

- **Ausgewogene Energie- und Nährstoffquelle:** Die Kombination aus Erdnussmus und wertvollem Sesam liefert hochwertige pflanzliche Fette sowie Proteine, die für ein langanhaltendes Sättigungsgefühl sorgen, ohne schwer im Magen zu liegen.
- **Vielfältige Vollkorn- und Pseudogetreide-Komposition:** Mit gepufftem Amaranth, Quinoa, Vollkorn-Dinkel und knusprigen Dinkelflakes bieten die Taler eine optimale Mischung aus komplexen Kohlenhydraten und Ballaststoffen. Dies unterstützt eine gleichmäßige Energiefreisetzung und beugt Heißhungerattacken vor.
- **Harmonisches natürliches Geschmacksprofil:** Die sahnig-karamellige Note aus Karasirup und Milchkaramelpulver trifft auf die nussigen Röstaromen der gepufften Zutaten. Ein gezielter Schuss Zitronensaft sorgt dabei für eine angenehm frische Nuance, die die Süße perfekt ausbalanciert.
- **Transparente und funktionale Rezeptur:** Ohne unnötige Zusatzstoffe setzt die Rezeptur auf bewusste, wertige Zutaten, die den Anforderungen an eine moderne und gesunde Ernährung gerecht werden.

Fazit

Das Süßwarenlabor der Hochschule Anhalt ist Ihr kompetenter Ansprechpartner, wenn es um spezielle Entwicklungsvorhaben geht.

Kontakt

Hochschule Anhalt
Fachbereich Angewandte Biowissenschaften und Prozesstechnik
Prof. Dr. Jean Titze

jean.titze@hs-anhalt.de
+49 (0) 3496 67 25 61
www.hs-anhalt.de

Dipl.-Ing. Beatrix Parthey
Leitung Süßwarenlabor

beatrix.parthey@hs-anhalt.de
+49 (0) 3496 67 25 54
www.hs-anhalt.de

In Kooperation mit

FELIX KOCH OFFENBACH
Couleur und Karamel GmbH