



Koopmans FryLess® Oven System

CLEAN LABEL!

FRY Less

Dé krokante en smaakvolle oplossing voor de oven met bewezen 'krak' en 'knak'!

Met het FryLess® Oven System biedt Koopmans Foodcoatings een totaal oplossing voor het creëren van krokante, smaakvolle en minder vette producten. Dit systeem maakt het ook mogelijk om diverse soorten paneermeel toe te passen.

Altijd lekker en krokant!

Het Koopmans FryLess® Oven System onderscheidt zich door:

- Gegarandeerd een krokant en smakelijk eindproduct
- Clean label oplossing
- Eenvoudig inpasbaar in bestaande productieprocessen
- Zeer goede smaakeigenschappen
- Minder kruiding, zout en smaakmakers nodig, want smaak blijft beter behouden
- Lager acrylamide gehalte en minder vet

Het FryLess® systeem is geschikt voor verschillende applicatiegebieden, zoals vlees, vis en vegetarisch.

Waarom oven producten?

Voor de consument

- Steeds minder consumenten hebben een frituurpan en het aandeel Airfryers neemt toe
- 'Gezond en verantwoord genieten' wordt steeds belangrijker
- Crunchy mondgevoel blijft belangrijk als smaakcomponent!

Voor horeca & foodservice

- Inspelen op piekmomenten: goede oven snacks blijven langer krokant en lekker
- Kroktheid blijft langer behouden in een warmhoudkast
- Eenvoudig grote groepen voorzien van heerlijke oven snacks
- Aansluiten bij toenemende gezondheidstrends in kantines, op festivals en in horeca
- Oven snack i.c.m. bijvoorbeeld groente vulling geeft een gezonder alternatief voor traditionele kindermenu's

Pure enrichment


koopmans

foodcoatings

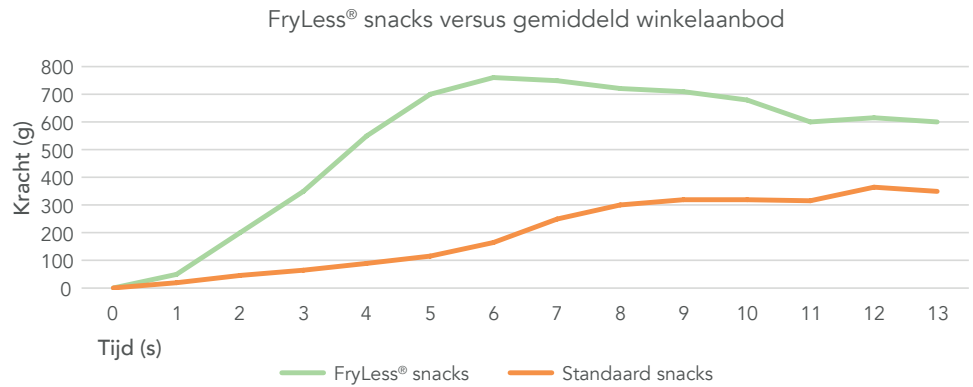
De totaal oplossing!

Het Koopmans FryLess® Oven System biedt een totaal oplossing voor uw productcoating en is geschikt voor verwerking op reguliere batter en paneer productielijnen.

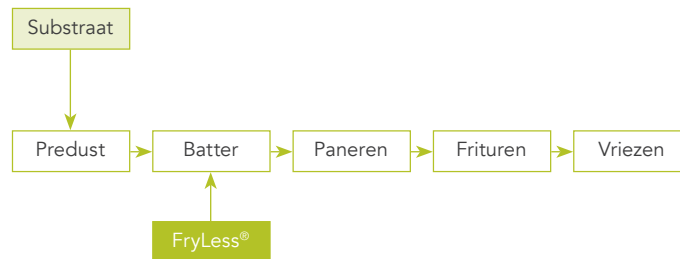


Bewezen betere kroktheid met FryLess® oven snacks

Vergelijking kroktheid met behulp van een Texture Analyzer.



Productie proces van FryLess® oven producten



Het FryLess® systeem

- Koopmans FryLess® werkt optimaal met de predust en een aantal geselecteerde crumbs uit het Koopmans assortiment
- Het aantal stappen in de lijn is afhankelijk van uw productieproces
- FryLess® is ook als tempura beschikbaar

Creëer een clean label concept

Samen met de producten van Koopmans Ingredients kan een totaal clean label concept worden ontwikkeld. Bijvoorbeeld met Koopmans Bind-it™, het innovatieve binding systeem voor vis en vegetarische burgers en snacks.

Contact & meer informatie

Kijk op onze website of neem vrijblijvend contact met ons op:

T. +31 (0)58 294 8323

E. info@koopmansfoodcoatings.com

W. koopmansfoodcoatings.com



Het Koopmans FryLess® Oven System is ontwikkeld in ons eigen KIEM Innovation Centre. Met tarwe en rogge als basis, ontwikkelen onze technologen de meest natuurlijke, krokante en smaakvolle foodcoating oplossingen.