

# Crunchy crisps van Ruitenberg BasIQs voor nieuwe variaties bij snacks

De mogelijkheden zijn talrijk: in vormen, texturen, afmetingen en smaken: in totaal biedt het Franse familiebedrijf GEMEF Industries ruim vijftienhonderd onderscheidende geëxtrudeerde crunchy crisps aan. Distributeur voor de Nederlandse en Finse markt is Ruitenberg BasIQs uit Amersfoort.

Waar de geëxtrudeerde crisps voor zijn bedoeld? Denk aan voedingsrepen, koekjes, ontbijtgranen en chocoladerepen. Je creëert een extra structuur, extra volume en extra luchtigheid. In chocolade producten kan dit wenselijk zijn, omdat je minder chocolade gebruikt en het product hierdoor lichter wordt. Daarnaast is de voedingswaarde op te waarderen, de crisps bevatten namelijk weinig suiker en vet. Nog een voorbeeld: "Je kunt een crunchy crisp vulling bedenken met daaromheen een chocoladecoating", zegt salesmanager & food innovator Mayke de Bruin van Ruitenberg BasIQs die aangeeft dat de crisps zijn te maken van allerlei soorten grondstoffen: erwten, granen, rijst, quinoa, al dan niet biologisch, glutenvrij en samengesteld. Bij samengesteld kan het gaan om eiwitrijke producten met eiwit gehaltes van zeventig procent en meer. Denk verder aan koek en malt

producten en aan innovaties zoals groente crisps (spinazie of tomaat) en spice crisps (met gember of kaneel).



De mogelijkheden zijn zoals gezegd divers, en dat is ook te danken aan het achterliggende productieproces. De Bruin: "Er vindt in de fabriek van GEMEF Industries een vermenging van de grondstoffen plaats met water waarna de substantie middels kook extrusie wordt opgelost en geëxtrudeerd. Er ontstaat hierdoor een 'popping' effect en dus een luchtig product. Daarna worden de producten getoast in een oven: er vindt een transformatie van granen en proteïneproducten plaats die de voedingskundige eigenschappen - en ook structuren - van tal van snacks en zoetwaren aanvullen."

Onze branche kan bij Ruitenberg BasIQs aankloppen voor samples van de geëxtrudeerde crisps. "Op

die manier kunnen klanten nader kennismaken met de vormen en texturen. Onze klanten zijn altijd welkom om ons technologisch centrum in Twello te bezoeken om samen testen uit te voeren. Daarnaast breiden we het aantal applicaties continu uit, zodat klanten een nog concreter beeld krijgen van de mogelijkheden en smakenvariaties", vertelt Mayke. "Zijn er vragen die wij niet kunnen beantwoorden, dan kunnen we altijd terugvallen op GEMEF Industries. Ruitenberg BasIQs werkt al ruim dertig jaar met de Franse onderneming samen; we bezoeken elkaar geregeld, de onderlinge contacten zijn uitstekend."

Bovendien illustreert de relatie met GEMEF Industries dat Ruitenberg BasIQs veel meer is dan alleen een hoogwaardige leverancier van drop ingrediënten: de zusteronderneming van Ruitenberg Ingredients vormt een vraagbaak en klankbord voor de bakkerij- en zoetwarenssector. Een actueel voorbeeld daarvan is de vegan gum waar Ruitenberg BasIQs momenteel volop aan werkt. De Bruin: "Het betreft een volledige plantaardige gelerende blend die uitermate geschikt is voor gebruik in gums en gellies. Ook zijn we de mogelijkheden naar volledige en gedeeltelijke gelatine vervanging aan het onderzoeken", besluit ze.