



A TRADITION OF INNOVATION SINCE 1883



A TRADITION OF INNOVATION SINCE 1883

PARADISE
FRUITS
SOLUTIONS | by Jahncke

PARADISE FRUITS SOLUTIONS GMBH & CO. KG
Asseler Strasse 110 | 21706 Drochtersen | Germany
Fon +49 - 4148 - 615 111 | Fax +49 - 4148 - 615 444
solutions@paradisefruits.com
www.paradisefruits.com



PARADISE
FRUITS
SOLUTIONS | by Jahncke



ÜBER UNS

ÜBER UNS

MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN

Fruchtige Ideen von der Waterkant: Als familiengeführtes Unternehmen mit Wurzeln bis ins Jahr 1883 wurde Paradise Fruits Solutions 1986 in Norddeutschland gegründet. Unsere Mission: Die internationale Lebensmittelindustrie braucht immer mehr hochwertige Zutaten mit hohem Fruchtanteil – und die liefern wir!

Ob Granulate, Shapes, Drops oder Pasten: Mit modernen Produktionsanlagen, umfassendem Know-how und in enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden entstehen so maßgeschneiderte Frucht-lösungen für individuelle Produkte und einzigartige Anwendungen.

WIR MACHEN KURZEN PROZESS

Unsere ultraschnelle Technologie macht es möglich: Wir verarbeiten große Mengen an Fruchtsäften und -pürees zu vielseitig einsetzbaren, hochkonzentrierten Produkten. Ein innovatives Verfahren mit klaren Vorteilen: Unsere Rezepturen kommen ohne die Zugabe künstlicher Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel aus; dennoch schaffen wir es, eine lange Haltbarkeit der Produkte zu garantieren.

ZERTIFIZIERUNGEN

- FSSC 22000
- EU-Bio
- NOP
- Koscher
- Halal
- SMETA
- Glutenfrei
- RSPO

DAS GEWISSE EXTRA

Grenzenlose Möglichkeiten: Wir verarbeiten nahezu jede Frucht – pur oder in individuellen Mischungen – mit bis zu 100 % Fruchtgehalt. Auch Gemüsevarianten und -Blends gehören zu unserem Portfolio. Viele Produkte lassen sich gezielt mit funktionellen Inhaltsstoffen wie Vitaminen, Mineralien, Elektrolyten, Prä- oder Probiotika sowie Ballaststoffen ergänzen. Für weiterführende Nahrungsergänzungsmittel-Lösungen arbeiten wir eng mit unserer Schwesterfirma Paradise Fruits Health zusammen.

REZEPTUROPTIONEN

- Individuelle Fruchtmischungen
- Stets vegetarisch (vegan auf Wunsch)
- Aromastofffrei auf Wunsch
- Palmfettfrei auf Wunsch
- Bio-Qualität

PRODUKTVORTEILE

- Hoher Fruchtanteil
- Soft im Biss durch einzigartige Pektinstruktur
- Flexibles Format- und Rezepturdesign
- Ohne Zuckerzusatz
- Allergen- und glutenfrei
- Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen
- Gefrier-, auftau- und backstabil
- Geringe Wasseraktivität (aW)
- Lange Haltbarkeit
- Halal- & kosher-zertifiziert



GRANULATE



PRODUKTE

Perfekte Partner: Unsere Granulate überzeugen mit intensivem Geschmack und einzigartiger Textur. Dank ihres hohen Fruchtgehalts verleihen sie einer Vielzahl von Produkten einen natürlichen, fruchtigen Mehrwert. Dabei gehen wir weit über gängige Standards hinaus: Im Mittelpunkt stehen anwendungsspezifische Lösungen in unterschiedlichen Schnittgrößen. Das Ergebnis sind starke visuelle Effekte und eine gleichmäßige, optimale Verteilung im Endprodukt.

PLUSPUNKTE

- Frei fließend – leicht dosierbar
- Lange Haltbarkeit
- Geringe Wasseraktivität (aW)
- Soft im Biss durch einzigartige Pektinstruktur
- Vegetarisch
- Allergen- und glutenfrei
- Mehr als Frucht: Karamell, Kaffee, Tomate, Karotte uvm.

STANDARDGRÖSSEN

- Regelmäßiger Schnitt:
4 x 4 mm, 4 x 5 mm, 6 x 9 mm, 9 x 9 mm
- Unregelmäßiger Schnitt:
2 – 4 mm, 3 – 5 mm

PERFEKT FÜR

- BACKWAREN
- EISPRODUKTE
- RIEGEL
- SCHOKOLADE
- SÜSSWAREN

VERPACKUNGEN

- 10 kg Karton (2x5 kg Polybeutel)



PASTEN

Füllungen und Mischungen mit hohem Fruchtanteil gehören zu unseren Stärken. Unsere vielseitige Auswahl an hochbrixigen Pasten wird exakt auf kundenspezifische Anforderungen abgestimmt. Modernste Technologie trifft dabei auf erstklassiges Know-how: Wir entwickeln Pasten für Schokolade, Backwaren, Cerealien, Fruchtriegel, Gebäck und vieles mehr. Unser Anspruch: perfekt abgestimmte Füllungen, die optimal zu Produktideen und technischen Anforderungen unserer Kunden passen.

PLUSPUNKTE

- Natürlich in Geschmack und Farbe
- 0,30 – 0,80 aW
- 72° – 84° Brix
- Variable Viskosität
- Allergen- und glutenfrei
- Backstabil/kein Auslaufen bei offenen Produkten
- Einfache Dosierung in Extrudern & Co-Extrudern, Teigverarbeitungs- & One-Shot-Maschinen

PRODUKTE

VERPACKUNGEN

- 13 kg oder 20 kg Eimer
- Bis zu 260 kg Fässer
- 1200 kg Container

PERFEKT FÜR

- BACKWAREN
- SÜSSWAREN
- EISPRODUKTE
- SCHOKOLADE
- CEREALIEN
- RIEGEL



PRODUKTE

SHAPES

Bei anderen heißen sie Fruchtgummis – wir nennen sie SHAPES: Mit ihrem hohen Fruchtanteil haben unsere natürlichen Shapes den Snack-Markt neu definiert. Unsere fruchtigen Kreationen kommen ganz ohne zugesetzten Zucker aus. Im Mittelpunkt steht der unverfälschte Geschmack, denn im Produkt stecken ausschließlich reine Fruchtbestandteile – eine starke Basis für das Marketing innovativer Brands.

Ganz nach dem Motto „5 am Tag“ hilft der hohe Fruchtgehalt dabei, den täglichen Obstbedarf zu decken. Präzise entwickelte Rezepturen eröffnen unseren Kunden zahlreiche maßgeschneiderte Möglichkeiten, neue Produkte erfolgreich im Markt zu positionieren und sich klare Wettbewerbsvorteile zu sichern.

PLUSPUNKTE

- Hergestellt aus Fruchtpüree und -saft
- Bis zu 700 g Frucht in 100 g Shapes
- Lange Haltbarkeit
- Kundenspezifische Formen
- Soft im Biss
- Inklusionen, wie Reis-Crispies möglich
- Vegan/vegetarisch
- Allergen- und glutenfrei

PERFEKT FÜR

- SNACKS
- NUSSMISCHUNGEN

VERPACKUNGEN

- 8 kg Karton (2 x 4 kg Polybeutel)
- 10 kg Karton (2 x 5 kg Polybeutel)



PRODUKTE

DROPS

Vielseitig fruchtig: Ob „solo“ als köstlicher Snack oder im Mix als funktionale Zutat – unsere DROPS enthalten bis zu 100 % Frucht. In Backwaren verarbeitet, überzeugen sie mit ihrer marmeladenartigen Konsistenz als perfekte Ergänzung für Kuchen oder Muffins. Mit Schokolade umhüllt oder in Tafeln und Riegel integriert, sorgen sie bis zum letzten Bissen für ein intensives, fruchtiges Geschmackserlebnis.

PLUSPUNKTE

- Auf Wunsch bis zu 100 % Frucht
- Abgerundete Form
- Medium-backstabil
- Lange Haltbarkeit
- Soft im Biss
- Vegan/vegetarisch
- Allergen- und glutenfrei

STANDARDGRÖSSEN

- 8 mm – 3 000 Drops/kg
- 10 mm – 2 000 Drops/kg

PERFEKT FÜR

- SNACKS
- BACKWAREN
- SCHOKOLADE
- EISPRODUKTE
- NUSSMISCHUNGEN
- RIEGEL

VERPACKUNGEN

- 10 kg Karton (2x5 kg Polybeutel)



SPECIALS

SPECIALS



BASIC RANGE

Von Apfel bis Zitrone: Die Basic Range umfasst acht bewährte Granulate, die sich stets auf Lager befinden und damit kurze Bestell-Vorlaufzeiten haben. In Backwaren entfalten die Basic-Granulate eine angenehm marmeladenartige Textur und sorgen so für fruchtige Akzente. Auch in Riegeln oder Schokoladentafeln setzen sie geschmackliche Highlights und eröffnen vielfältige Möglichkeiten für kreative Produktideen.

PLUSPUNKTE

- Kurze Vorlaufzeit beim Bestellen
- Frei fließend – leicht dosierbar
- Lange Haltbarkeit
- Vegan/vegetarisch
- Bereits kosher- und halal-zertifiziert
- Geringe Wasseraktivität (aW)

STANDARDGRÖSSEN

- Regelmäßiger Schnitt:
4 x 5 mm & 6 x 9 mm (Aprikose)

VERPACKUNGEN

- 10 kg Karton
(2x5 kg Polybeutel)



SOLUTIONS MAXX

Wenn es um Stabilität und Performance geht, setzt SOLUTIONS MAXX neue Maßstäbe. Das innovative Granulatsortiment wurde speziell für anspruchsvolle Anwendungen in Backwaren entwickelt, kann aber auch in Schokolade oder anderen Süßwaren eingesetzt werden. SOLUTIONS MAXX überzeugt durch außergewöhnliche Backstabilität, intensiven Fruchtgeschmack und eine schöne Farbwirkung – selbst unter hohen Verarbeitungstemperaturen. So bleiben Geschmack, Struktur und Optik auch nach dem Backen oder Verarbeiten MAXXimal.

PLUSPUNKTE

- Maximale Backstabilität
- 8 Geschmacksrichtungen
- Allergen-, gluten- & palmfettfrei
- Lange Haltbarkeit
- Geringe Wasseraktivität (aW)
- Frei fließend – leicht dosierbar
- Vegan/vegetarisch

STANDARDGRÖSSEN

- Regelmäßiger Schnitt:
4 x 4 mm, 4 x 5 mm,
6 x 9 mm, 9 x 9 mm

VERPACKUNGEN

- 10 kg Karton
(2x5 kg Polybeutel)

PERFEKT FÜR

- BACKWAREN
- RIEGEL
- SCHOKOLADE
- SÜSSWAREN
- CEREALIEN



SPECIALS

SPECIALS

NUSSFREIE „NUSS“-GRANULATE

„Nuss“-Genuss ohne Risiko: Unsere allergenfreien „Nuss“-Granulate eröffnen neue Möglichkeiten für sichere und zugleich genussvolle Produktkonzepte. Sie bieten Verbrauchern mit Lebensmittelunverträglichkeiten eine ideale Alternative – ganz ohne klassische Allergene.

Die „Nuss“-Granulate bringen natürlichen Geschmack und spannende Texturen in unterschiedlichste Anwendungen. Gleichzeitig ermöglichen die sorgfältig entwickelten Rezepturen vielfältige, maßgeschneiderte Lösungen für innovative Produkte – und helfen Herstellern, sich mit allergenfreundlichen Snack- und Süßwarenkonzepten erfolgreich im Markt zu positionieren.

PLUSPUNKTE

- Allergen- und glutenfrei
- Geringe Wasseraktivität (aW)
- Lange Haltbarkeit
- Frei fließend – leicht dosierbar
- Vegan/vegetarisch

VERPACKUNGEN

- 10 kg Karton
(2x5 kg Polybeutel)

STANDARDGRÖSSEN

- Regelmäßiger Schnitt:
4 x 4 mm, 4 x 5 mm,
6 x 9 mm, 9 x 9 mm
- Unregelmäßiger Schnitt:
2 – 4 mm, 3 – 5 mm

PERFEKT FÜR

- BACKWAREN
- RIEGEL
- SCHOKOLADE
- SÜSSWAREN
- EISPRODUKTE
- CEREALIEN

FRUIT FIRST FIBRE

Für „Besser-Esser“ und Sportfans: Paradise Fruits Solutions hat köstliche, ballaststoffreiche Produkte entwickelt – erhältlich als Granulat, Drops, Shapes oder Paste. Die tägliche Ballaststoffaufnahme ist in der Bevölkerung nach wie vor zu gering: Fruit First Fibre kann dazu beitragen, die von Wissenschaftlern empfohlene Tagesdosis zu decken. Denn ballaststoffreiche Snack-Alternativen gewinnen zunehmend an Bedeutung; unser Fruit First Fibre erhöht auf einfache Weise die Ballaststoffaufnahme, ohne dabei Abstriche bei Geschmack oder Konsistenz zu machen.

PLUSPUNKTE

- Ohne Zuckerzusatz
- Reich an Ballaststoffen
- Allergen- und glutenfrei
- Vegan/vegetarisch
- Geringe Wasseraktivität (aW)
- Lange Haltbarkeit
- <50 g / 100 g Gesamtzucker
- >25 g Ballaststoffe



PARADISE GOES PARADICE

Leckere Highlights für moderne Eiskreationen: Mit ParadiIce haben wir ein innovatives Sortiment entwickelt, das speziell auf die Bedürfnisse der Eisindustrie zugeschnitten ist. Intensive Geschmacksprofile, leuchtende Farben und eine hervorragende Gefrier- und Auftaustabilität sorgen für überzeugende Ergebnisse – vom ersten Löffel bis zur letzten Portion. Das vielseitige Portfolio bietet maximale Kreativität: Unsere Drops setzen charakterstarke Geschmacksakzente, Pasten bringen intensive Fruchtigkeit in jede Rezeptur und Granulate sorgen für spannende Texturen. So entstehen Eiskreationen, die geschmacklich und optisch begeistern.

PLUSPUNKTE

- Hervorragende Geschmacksprofile
- Verbesserte Gefrier- und Auftaustabilität
- Allergen-, gluten- & palmfettfrei
- Frei fließend – leicht dosierbar
- Vegan/vegetarisch
- Geringe Wasseraktivität (aW)
- Lange Haltbarkeit

PERFEKT FÜR

- Industriell hergestelltes Speiseeis
- Artisan-Speiseeishersteller
- Das Untermischen/ Einrühren in Speiseeis
- Das Garnieren von Speiseeis
- Weitere Anwendungen

SCHNELL ZUR PERFEKTEN FRUCHTLÖSUNG

Innovation einfach planbar: Unsere Produktübersicht zeigt auf einen Blick, welches Solutions-Produkt perfekt zu welcher Anwendung passt. Ob Backwaren, Eis, Riegel oder Schokolade – die Tabelle hilft dabei, schnell die passende Produktlösung zu finden. So lassen sich neue Anwendungsideen gezielt und ohne Umwege umsetzen.

Produkt	Basic	Maxx	ParadiCE	High Fibre
Ananas		Granulat		
Apfel	Granulat	Granulat		Paste / Granulat
Aprikose	Granulat	Granulat		
Banane		Granulat		
Birne		Granulat		
Blaubeere	Granulat	Granulat		
Blaue Himbeere			Drops	
Blutorange			Paste	
Cranberry		Granulat		
Erdbeere	Granulat	Granulat	Drops / Granulat	Dome / Granulat
Himbeere		Granulat		
Honig		Granulat		
Ingwer		Granulat		
Kaffee			Drops	
Karamell	Granulat	Granulat		
Kirsche		Granulat	Paste	
Kokosnuss		Granulat		
Kürbis-Kokosnuss				Granulat
Mango		Granulat	Paste / Granulat	
Mango-Passionsfrucht		Granulat		
Orange	Granulat	Granulat		Granulat
Waldbeere	Granulat	Granulat	Paste / Granulat	Granulat
Yuzu				Granulat
Zitrone	Granulat	Granulat	Drops	

ANWENDUNGEN



AB IN DEN OFEN

Marmeladenweiche, aber dennoch konturstabile Fruchtkomponenten in Croissants, Kuchen oder Muffins, fruchtige Füllungen für Gebäck? Mit den hochkonzentrierten Granulaten, Pasten und Drops von Paradise Fruits Solutions bleiben beim kreativen und innovativen Backen keine Wünsche offen. Gemeinsam mit unserem Kunden finden wir die perfekte fruchtige Lösung für alle Backwaren!



ANWENDUNGEN

SÜSSE INNOVATIONEN

Schokolade und Co. mit dem gewissen Extra: Fruchtzutaten verwandeln klassische Süßwaren in besondere Genussmomente. Die von Paradise Fruits Solutions entwickelten Granulate, Pasten und Drops lassen sich nahtlos in die Produktionsprozesse unserer Kunden integrieren.

In innovativen Schokoladenprodukten sind häufig maßgeschneiderte Rezepturen gefragt, um eine optimale Verarbeitung fruchtiger Zutaten zu gewährleisten. Im engen Dialog mit unseren Kunden verwandeln wir Ideen in erfolgreiche Produktkonzepte.



ANWENDUNGEN

DREAM-TEAM MIT BISS

Beliebt, vielseitig und perfekt als Snack zwischendurch: Müsliriegel und andere Riegelprodukte liegen bei Konsumenten voll im Trend. Unsere Granulate, Shapes, Drops und Pasten sind die idealen Zutaten, um Riegel- und Cerealienkonzepte ebenso fruchtig wie hochwertig aufzuwerten.

Weiche, fettfreie Fruchtfüllungen – umhüllt von knusprig-knackigen Cerealien – sorgen zuhause wie unterwegs für eine moderne, fruchtige Note. Mit einer großen Auswahl an Größen und Formvarianten gewährleisten wir dabei eine gleichmäßige Verteilung und optimalen Genuss in jedem Bissen.



ANWENDUNGEN

SNACKS MIT FRUCHT-KICK

Unsere Drops und Shapes zeigen, was Fruchtgummis wirklich können: Mit ihrem besonders hohen Fruchtanteil und ohne zugesetzten Zucker bieten sie authentischen Geschmack und sind zudem eine natürliche Basis für innovative Snack-Konzepte.

Dank flexibel entwickelter Rezepturen lassen sich vielfältige Größen, Formen, Geschmacksrichtungen und Anwendungen umsetzen – ideal für Marken, die im Snack-Regal mit fruchtigen, innovativen Produkten punkten möchten.

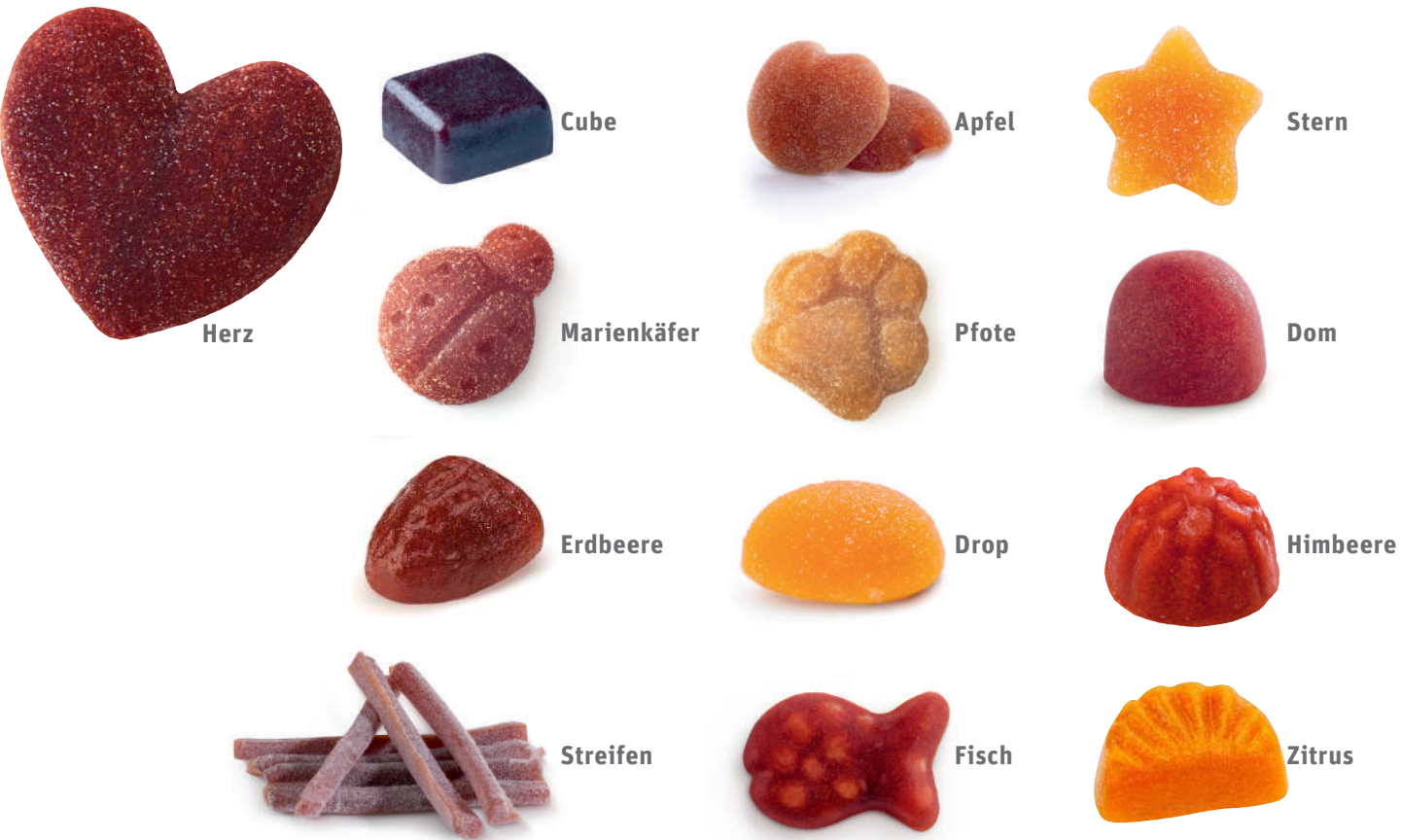
PROBLEMLÖSUNGEN NACH MASS

- Verzehrfertig – nur noch verpacken
- Kundeneigene Formen
- Einzigartige Rezepturen
- Zusatz von Vitaminen, Mineralien, Ballaststoffen, Proteinen und Pro- und Präbiotika
- Auslobung eines wählbaren Fruchtgehalts



WENN FRÜCHTE FORM ANNEHMEN

Formenvielfalt ohne Grenzen: Ob Dome, Cube, Fisch oder Marienkäfer – aus einer Vielzahl an Standard-Shapes oder individuellen Kreationen entwickeln wir die perfekte Lösung für Ihre Anwendung. Kontaktieren Sie uns, damit wir Ihre Produktidee „shapen“ – aufmerksamkeitsstark und unverwechselbar.



NEUGIERIG? DANN MELDEN SIE SICH BEI UNS!

Unsere Sales Manager beraten Sie gerne zu einer maßgeschneiderten Lösung für Ihre Anforderungen.



KONTAKT NORDAMERIKA
northamerica@paradisefruits.com
Tel. +1 781 769 4900



KONTAKT GLOBALE MÄRKTE
solutions@paradisefruits.com
Tel. +49 4148 615 111