



Novarin[®]

**Vet
goed...**

Play

Create

Build

De bouwstenen van Novarin[®]

- Ongehard (= nagenoeg transvrij)
- Minder vet
- Minder verzadigd vet
- All natural / Clean labeling
- Claims

With Novarin[®] you can build everything

Vet lekker!

Novarin®: innovatie, nieuwe oplossingen en technologische ondersteuning

Romi Smilfood introduceert Novarin®. Een nieuwe generatie industriële margarines. Novarin® heeft dezelfde eigenschappen als gewone margarine, maar is gezonder van samenstelling.

Met de bouwstenen van Novarin® ontwikkelt u spelenderwijs nieuwe concepten - als innovatief antwoord op de vraag naar verantwoorde en smaakvolle producten.

Bakkerijproducten met 33% minder verzadigd vet?
Met het Ik Kies Bewust-logo? Of met natuurlijke ingrediënten?

Novarin® maakt het mogelijk!

Overheidsdoelstelling 2010

Gemiddelde consumptie van maximaal 1 energieprocent transvetzuren en maximaal 10 energieprocent verzadigd vet (Aanbevelingen Gezondheidsraad).



Play

Door te 'spelen' met de bouwstenen van Novarin® ontstaan nieuwe inzichten en ideeën.

De basis voor innovatie.



Innoveren móet

Wat wil de consument? Verantwoord genieten. Maar wel met de nadruk op genieten. Producten moeten niet alleen gezond maar vooral ook lekker zijn.

Ook de bakkerijindustrie staat voor de uitdaging om steeds weer nieuwe producten te ontwikkelen die passen bij een gezonde levensstijl. Dat kan met Novarin®, de nieuwe standaard in industriële margarines.

Nieuwe oplossingen

Met Novarin® kunt u producten creëren waarmee u zich onderscheidt van uw concurrenten. De margarine is ongehard en kan op maat worden aangepast naar een lager vetgehalte en/of een lager verzadigd vetgehalte. Ook clean labeling en all natural zijn ontwikkelingen waarop u met Novarin® kunt inspelen.

Samenwerking en ondersteuning

Grensverleggend, proactief, trendsettend: dat is Novarin®. Deze innovatieve lijn industriële margarines brengt u op verfrissende ideeën. Als toonaangevend producent van margarines, oliën en vetten kan Romi Smifood u helpen bij het vinden van nieuwe toepassingen en oplossingen. Daarbij kunt u rekenen op alle gewenste technologische ondersteuning en begeleiding.



Create

Markten veranderen, consumenten veranderen. Met Novarin® creëert u nieuwe productconcepten als antwoord op de maatschappelijke trends.

Build

Constructief samenwerken = samen bouwen aan veelbelovende producten en concepten. Novarin® biedt u nieuwe oplossingen, nieuwe kansen!



Wat maakt Novarin® uniek?

- Smaakvolle eindproducten
- Verantwoorde vetzuursamenstelling
- Dezelfde functionaliteit als standaard margarine
- Claims mogelijk (minder verzadigd vet: reductie 33%, Ik Kies Bewust-logo)

Productinformatie

Novarin® Crème:

Uiterst fijne crèmemargarine voor alle soorten gebak- en vulcrèmes.

Novarin® Cake:

Middelstevige banketmargarine, vooral geschikt voor cakebeslag, alle soorten zetdegen en kruimelbeslag.

Novarin® Wals:

Stevige margarine, bijzonder geschikt voor machinale verwerking. Ideaal voor walsdegen en voor zwaardere zetdegen.

Novarin® Korst:

Stevige en plastische margarine. Geeft korstwerk (Franse, Hollandse en snelkorst) een royale, gelijkmatige werking en goudgele kleur. Ook uitstekend te gebruiken voor getoerd gerezen deeg.



Create



Build

Play



Meer informatie vindt u op www.novarin.eu

Novarin® is een product van Romi Smifood B.V., De Kuinder 7, 8444 DC HEERENVEEN, Nederland