



LORYMA

# Cereal Crispies

Portfolio: Extrudate

Take food further.

# Cereal Crispies:

Neue Food-Trends mit  
leckeren Knusper-Crispies.

Das sensorische Erlebnis und einmalige Mundgefühl von crunchigen Crispies wollen Verbraucher heute nicht mehr nur in Frühstücks-Cerealien erleben. In Schokolade, Snacks, Riegeln und Backwaren sind Crispies zum absoluten Trend geworden. Und ständig werden neue Crispy-Trends – auch von Verbrauchern selbst – kreiert. Crispies von Loryma setzen der Kreativität und Anwendungsvielfalt keine Grenzen. Es gibt sie in verschiedensten Formen, Farben und Größen. In Bio- und Vollkorn-Qualität. Als Dinkel sowie mit Schoko und Vanille.



## Crunchige Crispies mit Nährwert für Cereals, Schokolade, Snacks, Riegel und Backwaren.

Unsere Crispies Lory® Crisp machen Schokoladenprodukte, Toppings für Joghurts, Frühstücks-Cerealien, Müsliriegel und mehr zu einem knusprig-crunchigen Geschmackserlebnis. Der Nährwert der Getreide, aus denen unsere Crispies gemacht sind, macht es Lebensmittelproduzenten möglich, dem Endprodukt das gewünschte Nährwertprofil zu geben.

Um Lebensmittelherstellern die ganze Bandbreite an Eigenschaften und Anwendungen zu bieten und veränderte Lifestyle-Bedürfnisse der Konsumenten zu bedienen, haben wir alle dafür wichtigen Getreide wie Weizen, Mais, Reis und Quinoa als Basis für unsere Crispies im Sortiment. Die den Crispies Lory® Crisp zugrunde liegenden Getreidemehle und -stärken enthalten kaum Fett, wertvolle Proteine, lebenswichtige Mineralstoffe und Vitamine.

### Lory® Crisp Weizen-, Mais-, Reis- und Quinoa-Crispies ...

- sorgen für crunchy Produkte.
- sind in verschiedenen Farben, Formen und Größen erhältlich.
- gibt es in den Varianten Sugarfree, Saltfree, Dairyfree, High Fibre und High Protein.
- sind für viele Formen in Bio zertifiziert.

### Die Anwendungsbereiche der Cereal Crispies von Loryma:

- Schoko-Überzug
- Riegel
- Frühstücks-Cerealien
- Süßwarenindustrie
- Backwaren
- Snacks



## Loryma Cereal Crispies und ihre Anwendungen:

Die veganen Crispies Lory® Crisp auf Basis von Weizen, Mais, Reis oder Quinoa sorgen in Schokoladenprodukten, Frühstücks-Cerealien, Joghurt-Toppings, Müsliriegeln und vielen anderen Anwendungen für ein hervorragendes Geschmackserlebnis und unterstützen das angestrebte Nährwertprofil.



**Lory® Crisp für Schoko-Überzüge: Crispies auf Basis von Weizen.**  
Weizen bietet mit seinen wertvollen Inhaltsstoffen, seiner Stärke und seinem Gluten die ideale Basis für Crispies.



**Lory® Crisp für knuspriges Granola: Crispies auf Basis von Mais.**  
In reinen Mais-Snacks oder Reis-Mais-Crackern entfalten Crispies auf Mais-Basis ihr ganzes Eiweiß- und Geschmackspotenzial.



**Lory® Crisp für crunchy Riegel: Crispies auf Basis von Reis.**  
Reis enthält viele Nährstoffe, die der menschliche Körper zum Leben braucht. Eine gesunde Basis für Crispies mit hohem Nährwert.



**Lory® Crisp für Crunchy-Snacks: Crispies auf Basis von Quinoa.**  
Quinoa ist als Pseudogetreide eine optimale Basis für Crispies, die in allergenkonformen Produkten weiterverarbeitet werden.

# Die Cereal Crispies Lory® Crisp im Überblick:

**Lory® Crisp, Wheat, Oval**  
Light brown (8 mm)



**Lory® Crisp, Wheat, Ball**  
Brown (8 mm)



**Lory® Crisp, Wheat, Ball**  
Light brown (6; 12 mm)



**Lory® Crisp, Wheat, Disc**  
White (5 mm)



**Lory® Crisp, Wheat, Heart**  
White (5 mm)



**Lory® Crisp, Maize, Ball**  
Yellow (3; 4; 5; 6; 7 mm)



**Lory® Crisp, Maize, Flake**  
Brown (13 mm)



**Lory® Crisp, Maize, Flake**  
Cream (13 mm)



**Lory® Crisp, Maize, Disc**  
Brown (6 mm)



**Lory® Crisp, Rice, Ball**  
Light brown (3; 4; 5; 9; 13 mm)



**Lory® Crisp, Rice, Ball**  
Cream (3; 5 mm)



**Lory® Crisp, Rice, Ball**  
Brown (2; 4; 5 mm)



**Lory® Crisp, Rice, Oval**  
Cream (6; 9 mm)



**Lory® Crisp, Rice, Disc**  
White (4 mm)



**Lory® Crisp, Rice, Disc**  
Cream (3 mm)



**Lory® Crisp, Rice, Ball**  
White (4; 7 mm)



**Lory® Crisp, Rice, Oval**  
Light brown (6; 9; 10; 11 mm)



**Lory® Crisp, Rice, Oval**  
Brown (9 mm)



**Lory® Crisp, Quinoa, Ball**  
Cream (5 mm)



**Lory® Crisp, Quinoa, Ball**  
Light brown (4 mm)





## Mehr Qualität, Leistung und Wirtschaftlichkeit für Ihre Produkte.

Seit über 40 Jahren sind wir zuverlässiger Partner der Lebensmittelindustrie. Mit unseren innovativen Lösungen unterstützen wir Sie bei der Optimierung Ihrer Produkte hinsichtlich Textur, Qualität und Geschmack sowie bei der Entwicklung neuer zukunftsweisender Food-Konzepte. Mit zertifizierter Qualität und Sicherheit. Mit tiefem Branchenwissen und viel Know-how im Bereich der industriellen Lebensmittelherstellung. Loryma. Take food further.



Loryma GmbH  
Am Falltor 3, 64673 Zwingenberg, Germany  
T +49 6251 1799-0, F +49 6251 73964  
[loryma@crespeldeitersgroup.com](mailto:loryma@crespeldeitersgroup.com)  
[loryma.de](http://loryma.de)