UNSER MITGLIED: TOSENO GmbH & Co. KG



Texturierungs- und Stabilisierungs-Funktionssysteme



Entwicklung von Texturierungs- und Stabilisierungs-Funktionssystemen für anspruchsvolle Lebensmittel und effiziente Herstellprozesse:

TOSENO entwickelt hocheffiziente Stabilisierungs- und Texturierungssysteme für Feinkost, Süßwaren und Fertiggerichte. Wenn professionell heiß oder kalt produziert, stabilisiert, emulgiert, konserviert, gesäuert sowie gewürzt werden soll, dann ist TOSENO mit seinem Hamburger Produktionsstandort gerne ein flexibler Partner. Zudem bieten werden die Funktionssysteme in BIO- und veganer Qualität angeboten und stehen gleichzeitig auch für zielorientierte Verpackungs— und Logistikkonzepte. Bereits seit über 90 Jahren verbessert TOSENO professionell Produktqualität, Wirtschaftlichkeit und Herstellprozess mit weltweiten Partnern.

TOSENO GmbH & Co. KG

Am Neuländer Baggerteich 2 21079 Hamburg https://toseno.de

