

BE INSPIRED

RUDIN JET



INGREDIENTS
INSPIRED BY
NATURE



RUITENBERG

INNOVATION AS MAIN INGREDIENT

Ruitenberg Ingredients B.V.

Griftstraat 8

7391 TM Twello

The Netherlands

T. +31 571 270 000

E. info@ruitenberg.com

I. www.ruitenberg.com





TOPPING KAAS



TIJGERPAP



DECORATIE



GRILLSTREPEN



GENIET MET EEN GLIMLACH!

RUDIN JET

Bent u op zoek naar een decoratieve print of een nauwkeurig gedoseerde functionele laag op uw product? Dan zouden wij wel eens de oplossing voor u kunnen hebben. Bij Ruitenberg hebben we Rudin®Jet ontwikkeld, een product dat u specifiek in combinatie met een Food Jet Printing systeem kunt gebruiken. Rudin®Jet is beschikbaar als decoratieve inkt of als functionele laag en kan zeer nauwkeurig op uw producten worden geprint of gedoseerd.

Ontwikkeld om aan uw eisen en wensen te voldoen

Bij zowel Ruitenberg als Food Jet weten we hoe complex industriële toepassingen kunnen zijn en daarom werken we ook nauw samen. Als gevolg daarvan kunnen we Rudin®Jet naar behoefte aanpassen. Zowel om te voldoen aan specifieke wensen en eisen in het productieproces als aan producteigenschappen.

In de samenwerking levert Ruitenberg de expertise in functionele ingrediënten, terwijl Food Jet over de kennis en ervaring beschikt van machines en processen. Door onze krachten te bundelen hebben we een reeks nieuwe toepassingen kunnen ontwikkelen die tot nu toe buiten bereik lagen.

Hoog tijd om uw productieproces weer eens onder de loep te nemen

Traditionele doseeroplossingen missen vaak de flexibiliteit om aan de eisen en wensen van uw productieproces te voldoen. Bovendien kunnen sommige materialen niet worden geprint of gedoseerd in de vorm of hoeveelheid die u wenst. Rudin®Jet zou zomaar de oplossing kunnen zijn als u waarde wilt toevoegen aan uw product en het een betere uitstraling wilt meegeven.

We noemen een aantal opties:

- Decoratie: brood, biscuits, bladerdeeg, filodeeg, eiercake, gepaneerde producten, chips
- Vlakke dosering van pasta of saus: brood, pizza, flammkuchen, wafels...
- Verschillende pasta- of sausvarianten: tomatenpuree, kaassaus, tijgerpap
- Grillstrepen

Voordelen:

- Kant-en-klaar of poeder
- Clean label of vegan
- Zowel voor als na bakken te gebruiken

Samen concepten ontwikkelen en technische ondersteuning

De voordelen van het Food Jet Printer systeem laten zich optimaal combineren met de voordelen van Rudin®Jet. Dankzij de intelligente doseeroplossingen kan een Food Jet printer de Rudin®Jet exact daar positioneren waar u dat wilt, in elke vorm en in de exacte hoeveelheid die u wenst:

- Willekeurig te koppelen aan productielijn of transportband
- Hoge mate van flexibiliteit in ontwerp
- Industriële snelheid



Wilt u meer weten over Rudin®Jet of over Ruitenberg?

Ga dan naar www.ruitenberg.com of neem contact met ons op voor een afspraak: info@ruitenberg.com. We adviseren u graag!

