

# GEBALLTES KNOW-HOW: ESAROM + WDS

Gemeinsam mit der Winkler und Dünnebieer Süßwarenmaschinen GmbH, einem der weltweit bekanntesten Hersteller von Süßwarenmaschinen, bieten wir Süßwarenherstellern ab sofort zwei wesentliche Komponenten für ihre erfolgreichen Produkte im Paket: Technologie und Geschmack.

Eine WDS-Laborgießmaschine steht bei esarom in Oberrohrbach bei Wien. Hier kann eine Vielzahl von Produkten hergestellt werden – in kleinen Mengen, jedoch im gleichen Verfahren wie auf den großen Produktionsanlagen. Pralinen, Fruchtgummis, Gelees, Hartbonbons, Weichkaramellen, Fondants, Toffees u.v.m., mit bis zu drei unterschiedlichen Massen gleichzeitig. Alle gieß- und abrissfähigen Massen können präzise verarbeitet werden.

Ihr Vorteil in dieser Kooperation?

Am Produktionsverfahren und am Geschmack kann zeitgleich „gedreht“ und beides unmittelbar aufeinander abgestimmt werden. Ideal um die beste Kombination und die perfekten Parameter zu erarbeiten. Und das gemeinsam im Team: Süßwarentechnologen, Flavouristen, der Anlagenhersteller und der Süßwarenproduzent sind gemeinsam am Werk, zur gleichen Zeit am gleichen Ort. Das spart kostbare Zeit, treibt die Produktentwicklung schneller voran und bringt Innovationen rascher auf den Markt.

Und wer nach einem arbeitsintensiven Workshoptag noch Lust auf Süßes hat, gönnt sich eine Original Wiener Melange mit Sachertorte ;-)

[www.w-u-d.com](http://www.w-u-d.com)  
[www.esarom.com](http://www.esarom.com)

