



Als Ihre Schweizer Innovationsplattform sind wir spezialisiert auf die Beratung von Getränke-Start-Up`s, Produktentwicklung, Prototyping, Compounding sowie Abfüllung von personalisierten Getränken in Klein- und Kleinstmengen.

## Technische Möglichkeiten

- Abfüllung von Klein- und Kleinstmengen
- Einsatz von Rohwaren aller Art, auch lokale Spezialitäten
- Einsatz von enthärtetem Wasser
- Extraktion und Fermentation mit Temperatursteuerung (Cold brewed und hot brewed)
- Compounding & Ausmischung
- Filtration
- Karbonisierung von Füllgut
- Abfüllung von sowohl karbonisierten, als auch stillen Getränken
- Abfüllung von Getränken mit IQF Stückchen
- Heiss- oder Kalt-Abfüllung
- Durchlauferhitzung & Chargenpasteur
- HPP Hochdruckpasteurisation
- Abfüllung von Glasflaschen, Hotfill-PET und Dosen
- Individuelle Etiketten oder Full-Body-Sleeves
- Stabilitätstests
- Abfüllung in BIO Qualität



ab  
**500**  
Einheiten