

Die allmorgentlichen Bestseller: Konfitüren und Marmeladen

Der Produktion von Konfitüren, Marmeladen, Gelees und artverwandten Produkten für den Konditoreibedarf wird bei der Hilcona AG besonderes Augenmerk geschenkt. Spezialkonfitüren wie Diät- und zuckerarme Konfitüren dokumentieren die Bemühungen zur Entwicklung ernährungsphysiologisch zeitgemässer Produkte.

Modernste Anlage ihrer Art

Im Jahre 1977 entstand unter Miteinbezug eigenen technischen Know-hows eine neue Konfitürenanlage, die in ihrer Art die einzige in Europa sein dürfte.

Die gewählte Konzeption verbindet die Vorteile einer wirtschaftlich rationellen und hygienischen Herstellung mit den hohen Anforderungen an den Qualitätsstandard der Hilcona-Konfitüren optimal. Durch die kontinuierliche Arbeitsweise im geschlossenen System werden Fruchtaromaverluste, wie sie beim traditionellen Kochen der Konfitüren in offenen Kesseln auftreten, praktisch ausgeschlossen. Das Kochen der Früchte unter Vakuum erlaubt tiefe, aromaerhaltende Temperaturen, die zu einer wesentlichen Qualitätssteigerung beitragen.

Einen Blick in die Fabrikation

Kontrollierte, sonnengereifte, frische oder frisch gefrorene Früchte aus den besten Anbaugebieten der Schweiz und des Auslandes bilden den Ausgangspunkt für alle Hilcona-Konfitüren.

In grossen Mischbehältern werden die einzelnen Komponenten – Frucht, Zucker und Pektin sind die wichtigsten – vor dem Einkochen vermischt. Pektin, aus Äpfeln und Zitrusfrüchten gewonnen, ist ein natürlicher Zellbaustein aller Früchte. Die Beigabe von Pektin unterstützt den Gelierprozess der Konfitüre, da die meisten Früchte zu wenig Eigenpektin enthalten.

Die vorgemischte Frucht/Zuckermasse wird schonend und ohne Aromaverlust bei ca. 60° C bis 75° C unter Vakuum kontinuierlich eingekocht und anschliessend im geschlossenen System auf eine Abfülltemperatur von ca. 80° C gebracht. Dieser Vorgang besorgt gleichzeitig das Pasteurisieren.

Maschinell wird die noch heisse Konfitüre anschliessend in bedampfte und entkeimte Gläser abgefüllt. Bis zu 60 000 Gläser werden täglich automatisch verschlossen, abgekühlt und palettisiert auf Lager gelegt.

Die Verarbeitung der Früchte zu aromatischer Konfitüre wird analog der Konservenproduktion von strengen Kontrollen durch das betriebseigene Labor oder automatisch durch die Anlage begleitet.

Noch ein Wort zu Lebensmittelfarben und Konservierungsstoffen

Bei der Hilcona hergestellte Konfitüren weisen keine Farbstoffzusätze auf. Ausnahmen bilden dabei lediglich Konfitüren aus rotem Beerenobst sowie Vierfruchtmarmelade, welche zur Unterstützung der natürlichen Farbe mit Lebensmittelfarbzusätzen gemäss schweizerischer Lebensmittelverordnung versehen werden.

Die Zeit, in welcher den Konfitüren Konservierungsmittel beigegeben werden musste, gehört bei der Hilcona lange der Vergangenheit an.