

LEBENSMITTEL-ROHSTOFFE

IHR PARTNER FÜR ...

Hydrokolloide

Alginate, Carrageene, CMC, Fischgelatine, Gellan, Gummi arabicum, Guarkernmehl, HPMC, Johannisbrotkernmehl, Tarakernmehl, Xanthan, Spezial-Hydrokolloide und Hydrocolloid-Systeme, auch in BIO

Proteine

Tierische Proteine (aus Schwarten oder Rinderspalthaut), Fleisch- und Knochenbrühe, Fisch-Proteine und Kollagene, Gelatine-Hydrolysat, Leinprotein, Molkenproteine, Reisprotein, Sojaprodukte, Soup Stocks, Speisegeleatine

Aminosäuren

(siehe alphabetische Liste)

Spezialitäten für Nahrungsergänzungsmittel

Cholin, Coenzym Q10, Glutathion, Kollagenhydrolysat, Lactoferrin, Melatonin, entöltes Lecithin-Granulat (GMO-frei, IP), Phospholipide als PS, PC und PA, Taurin

Funktionelle Backzutaten

Emulgatoren, Karottenfaser, Lecithin, Leinmehl, Zuckerrübenfaser

Zutaten für Speiseeis und Feingebäck

Stückige Zutaten für Füllungen und Dekor, Nuss- und Krokant- Spezialitäten, Bindemittel-Compounds, Emulgatoren

Aromen

natürliche Raucharomen, Bräunungsreaktionsaromen, Fleischaromen

Enzyme

Transglutaminase für den Fleischbereich

Extrakte

Spezial-Pflanzenextrakte, Seafood-Extrakte

Färbende Lebensmittel

Rote Bete, hitzestabil

Phosphate

DSP, STPP, TSPP

Weitere Produkte auf Anfrage erhältlich.

LEBENSMITTEL-ROHSTOFFE

| ROHSTOFFE | | ANWENDUNGEN | | | | | | | |
|----------------------------------|---|-------------|------------|-----------|---------------|-------|------------|-----|----------|
| | | Textur | Viskosität | Emulgator | Ballaststoffe | Aroma | Gelbildung | NEM | Ausbeute |
| Hydrokolloide | Alginate (E 401, E 404, E 405) | ✓ | ✓ | ✓ | | | ✓ | | ✓ |
| | Carboxymethylcellulose (E 466) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Carrageen, Extrakt (E 407) | ✓ | ✓ | | | | ✓ | | ✓ |
| | Verarbeitete Eucheuma-Algen PES (E 407a) | ✓ | ✓ | | | | ✓ | | ✓ |
| | Gellan (E 418) | ✓ | ✓ | | | | ✓ | | ✓ |
| | Guarkernmehl (E 412) | ✓ | ✓ | ✓ | | | ✓ | | ✓ |
| | Johannisbrotkernmehl (E410) | ✓ | ✓ | ✓ | | | ✓ | | ✓ |
| | Speisegelatine | ✓ | ✓ | | | | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Spezial-Hydrokolloide | ✓ | ✓ | | | | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Taragum (E 417) | ✓ | ✓ | | | | ✓ | | ✓ |
| | Xanthan | ✓ | ✓ | | | | ✓ | | ✓ |
| Proteine | Fischkollagen | ✓ | ✓ | ✓ | | | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Milch- und Molkenproteine | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Reisproteine | ✓ | ✓ | | | | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Sojaproteine | ✓ | ✓ | ✓ | | | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Soup Stocks | ✓ | ✓ | ✓ | | | ✓ | | ✓ |
| | Tierische Proteine | ✓ | ✓ | ✓ | | | ✓ | | ✓ |
| Pflanzenfasern | Karottenfaser | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | ✓ |
| | Lein-, Kokosmehl | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | ✓ |
| | Zuckerrübenfaser | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | ✓ |
| Enzyme | Transglutaminase | ✓ | | ✓ | | | | | ✓ |
| Fleisch- und Knochenbrühen | Geflügel, Lamm, Rind, Schwein | | | ✓ | | ✓ | | | |
| Aromen, Extrakte, Rote Bete | Für Fleisch, Fisch und Convenience-Produkte | | | | | ✓ | | | |
| E 322 | Lecithine | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| E 322 | Phospholipide | | | | | | | ✓ | |
| Funktionelle Backzutaten | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | | ✓ |
| Spezialitäten & Pflanzenextrakte | Bitte fragen Sie uns! | | | | | ✓ | | ✓ | |

Weitere Produkte auf Anfrage erhältlich.