



Eliane™ GEL 100 für gelierte Marinaden („Fleisch-Topping“)

PERFECTABIND™ - Clean label Stärke zur Wasserbindung

- › Als Ersatz von Sojaprotein und/ oder Reduzierung von Carrageen - Kostengünstig & funktionell
- › PERFECTABIND™ C für Geflügel und PERFECTABIND™ M für Fleisch allgemein

Wasserbindung für gekochte Fleischprodukte mit hoher Ausbeute

- › ELIANE™ VE 420 Prozess- & Gefriertastabile Kochstärke

Würzige Füllungen

- › PASELLI™ BC - Weltweiter Marktstandard
- › ELIANE™ BC 160 - Premium Standard (Vollmundig, back- und gefrier-/ taustabil)

Stabilisierung von Saucen & Dressings

- › ELIANE™ Range - Hohe Viskosität & Suspension & Transparenz & neutraler Geschmack

Fettersatz in Leberwurst ohne Qualitätsverlust

- › ETENIA™ 457 verbessert Mundgefühl und Textur
- › PASELLI™ SA2 (Maltodextrin) bildet fettähnliche Gele
- › ELIANE™ 100 verbessert die Streichfähigkeit



Galimax™ Flavor V-50 – „Clean Label“

- › Konservierung auf der Basis von gepuffertem Essig. Hohe Wirksamkeit und milder Geschmack

Galimax™ ProMeat Red&Fresh™

- › flüssiges Konservierungsmittel auf Basis Laktat und Diacetat zur Stabilisierung von Hackfleischzubereitungen und anderen frischen Fleischprodukten



Wasserbindung für frisch mariniertes Fleisch

- › GENU® PLUS 100 Carrageen verhindert die Aussaftung von mariniertem oder injiziertem Fleisch. Es verbessert die Ausbeute und verbessert Textur und Saftigkeit nach dem Garen

Textur für fleischanaloge Produkte

- › Genugel Carrageenan type LC-5 verleiht Stabilität, Biss und Mundgefühl



SOLANIC® Funktionelles Kartoffelprotein für vegane Fleischprodukte

- › Free from“: Vegetarisch/ vegan, allergenfrei, kosher & halal, nachhaltig, tierfreundlich, etc.
- › SOLANIC® 200 - funktionelles Kartoffelprotein (emulgierend & gelierend) zur Herstellung von veganen Fleischalternativen in Kombination mit AVEBE-Stärken und CP Kelco Carrageen

Perfectasol™ - funktionelle Texturlösung auf Basis Kartoffelprotein und Stärke

- › Perfectasol™ M 100 für veganen Speck und M 200 für veganes „Luncheon meat“



Funktionelle integrierte Phosphatmischungen zur Injektion

- › HAMIFOS & CARNESAL: Produktlinien für Kochschinken mit niedriger und hoher Ausbeute. Sehr gut löslich bei 0 °C

Hochwertige Standardphosphate

- › FST Type D (E 451i) Schnelllösliches STPP
- › TSPP, SAPP, TKPP, KTPP, SHMP, TSP



Kartoffelstärken – modifiziert/ Instant
 PASELLI P (E 1412, pulpig)
 PREJEL 200 (E 1414)
Diverse Instant- & Kochstärken je nach Anforderung



Commodities
 Ascorbinsäure
 GDL
 Kaliumsorbat
 Natriumbenzoat
 Natriumascorbat & Isoascorbat
 Natriumacetat Anhydrat & Trihydrat



Hydrokolloide
 Carrageenan (E 407)
 PES (407a)
 Gellan (E 418)
 Xanthan (E 415)
 CMC (E 466)



Phosphate und Phosphatmischungen
 STPP, TSPP, SAPP, TKPP, KTPP, SHMP, TSP



Sojaprotein
 GS 5100 Isolat (90%)
 GS 7100 Konzentrat (70%)
 GS 62 Sojafaser
Wasserbindung & Proteinanreicherung & Fleischersatz



Konservierungsstoffe
 Provian®K
*Hochwirksames Kombiprodukt auf Basis Kalium-Acetat
 Kosteneinsparung & besseres Handling vs. flüssigen Laktaten*



Konservierung
 GALAFLOW (Natrium-, Kalium-, Calciumlactat)
 Galacid™ Milchsäure für Lebensmittel
Anwendungen: Antimikrobielle Wirkung, Geschmacksverstärker, pH-Steuerungsmittel usw.



Emulgatoren
 Rikemal P-200S (E 471, 45% Mono)
Für Brühwurst
 Rikemal KV-30E (E472c)
*Für Leberwurst
 RSPO zertifiziert (MB, SG)*



Stärkezucker
 Maldex (Maltodextrin)
 Glucodry (Glukosesirup)
 Merisorb (D-Sorbitol)
 Maltilite (Maltitol)
in verschiedene DE-Werten



Erbsenproteinisolat (80-85%)
 Gluten-, Lactose-, Cholesterin- und 100% GMO frei
 Neutral in Geruch und Geschmack
 Hohe Emulgierfähigkeit
 Wasserbindung ca. 1:4



Tomatenpulver
 CB T1000 Cold Break, sprühgetr.
 CB T3000 Cold Break, bandgetr.
 HB T4000 Hot Break, bandgetr.
 HB T2000 Hot Break, sprühgetr.