



**Ernährungsphysiologisch hochwertige Milcheiweiße für Sportlernahrung**

- › PRODIET HYDROLYSATE - Hydrolisiertes Milchprotein für schnelle Absorption und hohe Verdaulichkeit. Unterschiedliche Hydrolisierungsgrade möglich
- › PRODIET 85 B - Milchprotein Isolate (MPI) mit hoch-angereichertem micellarem Casein zur Proteinanreicherung von Sportgetränken und -Riegeln
- › PROMILK 852B – Natives micellares Protein mit hoher biologischer Wertigkeit– durch langsame Verstoffwechslung ein ideales „Nachtprotein“
- › Produktbeispiel: Pudding mit einem hohen Proteingehalt für Sportler und Senioren



**SOLANIC 100 - natürliches Kartoffelproteinisolat (> 80% Eiweiß)**

- › Höhere biologischer Wertigkeit (DIAAS > 100 %) im Vergleich zu anderen pflanzlichen Proteinen:
  - Hoher Anteil an essentiellen Aminosäuren (u.a. Leucin) für eine optimale Ernährung
  - Hoher Anteil an BCAA, unterstützt die Muskelsynthese und beugt Ermüdung vor
  - Arginin sorgt für kardiovaskuläre Fitness (Ausdauer) und Cystein unterstützt die Immunabwehr
- › Clean Label: vegetarisch/ vegan, allergenfrei, kosher und halal, keine E-Nummern, Non-GMO



**Sojaprotein Isolat (90%)**

- › Zur Proteinanreicherung in Sportlergetränken und Sportlernahrung. Alternative zum Milch-, und Molkenprotein
- › Mit sehr guter Dispergierbarkeit zum Aufrühren oder für „Ready-to-drink“ Sportlergetränke



**Kundenspezifische Vitamin und Mineralstoffmischungen**

- › Vorteile:
  - › Produktsicherheit und Qualität
  - › Niedrige Einkaufs-, Lager- und Laborkosten



**Erbsenprotein und Erbsenproteinisolat (80-85%)**

- › Zur Proteinanreicherung in Sportlerriegeln, Shakes, Diätprodukten und Nahrungsergänzungsmitteln
- › Gluten-, Lactose-, Cholesterin- und 100 % GMO frei
- › Neutral in Geruch und Geschmack
- › Wirkt sättigend und unterstützt eine Diät



**EUROVANILLIN**

- › nachhaltiges Vanillin aus pflanzlichen Lignin



**Calciumlactat zur Calciumanreicherung sowie zur Stabilisierung von Shakes und Sportdrinks**

- › Vorteile GALAXIUM PEARLS:
  - › Hohe Bioverfügbarkeit, Lagerstabilität, gutes Geschmacksprofil
  - › Löslich in Wasser, hohe Fließfähigkeit, kein Stauben



**Edlong ist ein weltweit führender Hersteller von Dairy Flavours:**

- › Käse (130 verschiedene Typen), Butter (80 verschiedenen Typen), Milch, Sahne, Joghurt, fermentierte Milchprodukte
- › Maskierung von Off-Flavour, z.B. schmeckt Sojamilch wie Kuhmilch
- › Zucker- und Fettersatz mit natürlichem Aroma