



Backcreme

- > PASELLI™ BC - Weltweiter Marktstandard
- > ELIANE™ BC 160 - Premium Standard (Vollmundig, back- und gefrier-/ taustabil)
- > 20% Reduzierung von Alginat möglich - auch für würzige Füllungen!

Fruchtfüllungen

- > ELIANE™ VE 540 oder VE 580 (Stabiler) bzw. VC 120 (instant)
- > Hohe Viskosität & Suspension & perfekte Transparenz & neutraler Geschmack

Instant Backteige

- > PASELLI™ & PREJEL™ und SELECTAMYL™ D 20 verbessern Handling, Volumen und Feuchthaltung

Verbesserte Textur & Knusprigkeit für Gebäck

- > SELECTAMYL™ D 20 resistente Stärke

Fettersatz in Backwaren ohne Qualitätsverlust

- > ETENIA™ Legato - 30% Fettreduzierung in Rührkuchen möglich – alternativ: Lockerung des Teiges und besseres Mundgefühl bei gleichen Fettgehalt.
- > ETENIA™ 457 - 25% Fettreduzierung in Margarine oder Füllungen



Backstabile Fruchtfüllungen

- > KELCOGEL® F Gellan - niedrige Heißviskosität und exzellente Aromenfreisetzung speziell bei niedriger und mittlerer Trockenmasse.
- > GENU® Pektine werden in industriellen, backstabilen und pumpfähigen Zubereitungen verwendet. LM Typen für mittlere und GENU® Explorer Pektin für niedrige Trockenmasse.
- > KELTROL® Xanthan zur Minimierung von Synärese und Verbesserung der Pumpfähigkeit

Tortenguß

- > GENUTINE® 430-C - innovatives Carrageen/JBKM speziell für Tortenguss & Wassergele
- > GENUGEL® TOR- 3 – transparentes Carrageen/JBKM System – einfach in der Anwendung
- > GENU® Pectin type LM-102/ 104 für reversiblen Industrietortenguss – Textur von pastös bis fest

Brotbackmischungen, Toastbrot & industrielle Teige

- > CEKOL Cellulose Gum verbessert das Volumen, die Haltbarkeit und die Teiggängigkeit

Verlängerte Haltbarkeit bei gefrorenen Teigen

- > GENU® Pectin type BIG: Höheres Aufbackvolumen nach längerer Gefrierlagerung oder Gefrier-Tauzyklen. Verbesserte Qualität bei laminierten Teigen (z.B. Croissants)



SOLANIC® Funktionelles Kartoffelprotein als Ei-Ersatz oder für glutenfreie Backwaren

- > „Free from“: Vegetarisch/ vegan, allergenfrei, kosher & halal, nachhaltig, tierfreundlich, etc.
- > SOLANIC® 200 - Ersatz von Weizenkleber bei glutenfreien Backwaren
- > SOLANIC® 300 - Ei-Ersatz in Kuchen (z.B. Biskuitkuchen)



„Clean label“ Konservierung gegen Hefen und Schimmel mit Galimax Flavor™ V-100

- > Natürliches Essigpulver, gepuffert (geschmacksneutral) und sehr gut löslich – Deklaration: Essig

Salzreduzierung um 20 % mit fermentierter Milchsäure

- > Mit 0.25% Galimax Flavor™K-75 – Deklaration: Natürliches Aroma

ProDough Adagio™ F- clean-label Alternative für SAPP, SALP oder GDL

- > Natürliches Milchsäurepulver als Säuerungsmittel für chemisch getriebene Teige
- > Zeitverzögerte Säuerung und gutes Fließverhalten

Nutrition

Unsere Partner für die Backwaren-Industrie



Kartoffelstärken - modifiziert –

Instant

PASELLI BC (E 1414)
PASELLI P (E 1412, pulpig)
PREJEL 200 (E 1414, auch granuliert)
PERFECTAMYL GEL MB (E 1420)
PREJEL VA 70 S* (E1442)
PREJEL VA 70 T* (E 1442, Tapioka)

*= auch agglomeriert

Diverse Instant- & Koch-stärken je nach Anforderung



Clean-label/ nativ

PASELLI SA 2 (Fettersatz)
ELIANE EZ 100 (Instant)
Kartoffelstärke Superior

Maltodextrine

Avebe MD 12 P (DE = 12)



Hydrokolloide

Pektin (E 440)
Gellan (E 418)
Xanthan (E 415)
Carrageenan (E 407)
CMC (E 466)



Colloidale Cellulose:

Tabulose SC 611 (E 460, E 466)

Backstabilität & Gefriertabilität für Füllungen



Nachhaltiges Vanillin

aus Lignin sowie aus Guaiacol, Ethylvanillin



Phosphate und Phosphatmischungen

SAPP (E 450) in Backtriebmittel

SAPP15 (gekühlte Teige)

SAPP 28 (Backpulver)

SAPP 40 (Kuchen)

Weitere: SALP, MSP, DSP



Süße und fruchtige Aromen

als Pulver und auch in flüssiger Form, natürlich und naturidentisch, Extrakte



Konservierungsstoffe

Progusta Na-Di-Acetate (E 262b)

Probake® Na-Propionate (E 281)

auch agglomeriert



Säuerung

Natrium-, Kalium-, Calciumlactat, Milchsäure



Emulgatoren Sucroseester

Sisterna SP 70 (E473)

Höheres Volumens & verlängerte Haltbarkeit durch Interaktion mit Stärke



Stärkezucker

Maldex (Maltodextrin)
Glucodry (Glukosesirup)
Merisorb (D-Sorbitol)
Maltilite (Maltitol)

in verschiedene DE-Werten



Emulgatoren

TYPE P(V) (E 471 95 % Mono)

TYPE P(V) S (E 471 95 % Mono)

Auch als feines Pulver

RIKEMAL P-200S (E 471, 45 % Mono)

RIKEMAL M 48 (E 471, selbstemulgierend)

Aufschlagemulgator für Kuchen

Alle Riken Emulgatoren sind RSPO zertifiziert (MB, SG)



Commodities

Ascorbinsäure

GDL

Fructose

Kaliumsorbat

Natriumascorbat