



**Gelierte Pasta-Saucen/ Überzüge mit Eliane™ Gel 100**

- › Eliane™ GEL 100 geliert kalt und schmilzt bei Erwärmung
- › Die vorgelierte Sauce kann bei Fertiggerichten als „Saucenwürfel“ on Top serviert werden
- › Alternativ wird die Sauce direkt mit der Pasta vermischt, um die Pasta gegen Austrocknen zu schützen und einen frischen Eindruck zu gewährleisten
- › ELIANE™ Gel 100 ist auch ideal zur Fettreduktion und Mundgefühl bei Instant-Suppen und -Saucen

**ELIANE™ innovative Kartoffelstärken mit hohem Amylopektingehalt bieten viele Vorteile**

- › Hohe Viskosität (Kosteneinsparung möglich) & kein Gellieren
- › Hohe Prozess- & Lagerstabilität (keine Retrogradation)
- › Transparente, glatte und glänzende Struktur
- › Neutrales Geschmacksprofil & cremiges Mundgefühl
- › ELIANE™ MC 160 Eiersatz in Dressings and Mayonnaises

**ETENIA™ patentierte „clean label“ Stärke mit den Eigenschaften von Hydrokolloiden**

- › Einzigartige Cremigkeit & neutraler Geschmack
- › Hohe Funktionalität bereits bei niedriger Dosierung
- › Gelbildungseigenschaften ähnlich Gelatine
- › Einfach zu verarbeiten, kalt löslich, scher- und hitzestabil, pH stabil



**KELTROL Xanthan**

- › zur dauerhaften & effektiven Stabilisierung und Suspendierung von Kräutern in Dressings.

**KELCOGEL® Gellan**

- › bildet "fließende Gele" zur Suspendierung von Kräutern oder zur Reduzierung von Stärke in Dressings und Marinaden

**SIMPLESSE® mikropartikuliertes Molkenprotein**

- › für ein cremiges Mundgefühl in Dressings.



**Sisterna Sucroseester - Hochleistungs-Emulgatoren**

- › Ersatz von Eigelb in Emulsionen
- › Zur Schaumstabilisierung, z.B. erhöhter Aufschlag & Cremigkeit
- › Schützt Proteine bei Erhitzung
- › Zur Stabilisierung von hochkonzentrierten Emulsionen, z.B. natürliche Farbstoffe & Aromen



**Proteinisolate mit hoher Reinheit (> 90% Eiweiß) aus gentechnikfreien Kartoffeln**

- › „Free from“: Vegetarisch/ vegan, allergenfrei, kosher & halal, nachhaltig, tierfreundlich, etc.
- › Hohe Funktionalität: Sehr gute Emulsions- und Aufschlagfähigkeit, neutraler Geschmack, Gelierfähigkeit, Textur- und Volumengabung
- › Z.B. Eiersatz in Dressings, vegane Fleischersatzprodukte, Gelatineersatz, vegane Süßwaren, etc.



**Weltweit führender Hersteller von Dairy-Aromen**

- › Käse-, Butter-, Milch-, Sahne-, Joghurt-, Sour Cream-Aromen, etc.
- › für Saucen, Dressings, Dips, Snacks, Fertiggerichte, Füllungen etc.
- › Geschmack, Kostenreduzierung, Masking von Off-flavours, Fettersatz, etc.

# Nutrition

## Partner für die Convenience-Industrie



### Kartoffelstärken - modifiziert / Instant

PASELLI BC (E 1414)  
für Füllungen  
PREJEL VA 70 S\* (E1442)  
PREJEL VA 70 T\* (E 1442, Tapioka)  
\* = auch agglomeriert



### Sojaprotein

GS 5100 Isolat (90%)  
GS 7100 Konzentrat (70%)  
GS 62 Sojafaser (Wasserbindung)  
SSPI 90G Isolat (90 %)  
WDFCON-C Konzentrat (70%)



### Commodities

Konservierungsstoffe,  
NatriumBenzoat  
KaliumSorbit



### Funktionelle Milchproteine

**PROCHEF® -Range:**  
Wasserbindung, emulgieren,  
texturgebend, Gelieren für  
Convenience-Produkte - einfach in der  
Anwendung!



### Microcrystalline Cellulose

Pulver: Trägerstoff, Rieselhilfs- &  
Extrusionsmittel  
Colloidal: Stabilisierung,  
Suspendierung, Fettersatz



### Kundenspezifische Vitamin & Mineralstoffmischungen

Vitamine  
Mineralien  
Spurenelemente



### Nachhaltiges Vanillin aus Lignin

sowie aus Guaiacol,  
Ethylvanillin



### Acetate, Propionate, Provia

funktionelle Konservierungsmittel für  
Convenienceprodukte



### Käse-, Butter- & Milcharomen

Käse (130 verschiedene Typen)  
Butter (80 verschiedenen Typen)  
Milch, Sahne, Joghurt, fermentierte  
Milchprodukte



### Phosphate und

### Phosphatmischungen

Natrium-, Kalium-, Aluminium- und  
Ammoniumphosphate  
Funktionale Mischungen für Fleisch-  
und Molkereianwendungen



### Hydrokolloide

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



### Emulgatoren

Type P(V) & P(V) S  
(E 471 95% Mono)  
Destillierte Monoglyceride für Kartoffel  
RSPO zertifiziert (MB, SG)



### Tomatenpulver

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



### Stärkezucker

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



### Natrium-, Kalium-, Calciumlactat,

### Milchsäure

Clean-label Konservierungsstoffe auf  
Fermentationsbasis für Fleisch- und  
Backwaren



### Erbseproteinisolat (80-85%)

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