



ETENIA™ 457 - „Cremigkeits-Booster“ und Proteinersatz für Joghurt, Quark und Frischkäse

- › ETENIA™ patentierte „clean label“ Spezialstärke 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

Innovative Frischkäse-Technologie mit Etenia™ 457

- › Molke wird gebunden und die Ausbeute bei Frischkäse um 300 % gesteigert

Perfectamyl™ Gel EMP- Bindemittel- und Textur für Analogkäse

ELIANE™ innovative Waxy-Kartoffelstärken bieten viele Vorteile:

- › Hohe Viskosität (Kosteneinsparung möglich) & kein Gellieren
- › Hohe Prozess- & Lagerstabilität (keine Retrogradation)
- › Transparente, glatte und glänzende Struktur
- › Neutrales Geschmacksprofil & cremiges Mundgefühl
- › Eliane™ VE 540 bzw. VE 580 (Stabiler) oder VC 120 (Instant)



KELCOGEL® Gellan zur dauerhaften Stabilisierung von Kaffee-, Reis- und Sojagetränken

Genulacta® Carrageen zur Stabilisierung und Gelierung von Sahne und Desserts

- › NM 300 – kostenoptimiertes Alternative zu Genulacta K

Genu® Pectin

- › ND 200 – neuartiges Pektin als „Clean-label“ Geliemittel für neutrale Desserts (cold & hot filled)
- › Stabilisierung & Mundgefühl für gesäuerte Milch-, Joghurt- und Molkegetränke
- › Verbesserte Textur, Fettreduzierung & Proteinersatz in Joghurt



Funktionale Milcheiweiße

- › Promilk Range: Proteinanreicherung in frischen Molkereiprodukten, z.B. bei Joghurt (Typ „Griechisch“) oder Desserts (Pudding) auch in Bio-Qualität
- › Promilk Range: Mikropartikulierte Proteine als Fettersatz, für eine cremige Textur und reduzierte Synärese



Sisterna - Sucroseester

- › Protein stabilisierung in Küchensahne oder pflanzlichen Alternativen
- › zur Stabilisierung von speziellen Milchgetränken, z.B. β -Glucan Drinks
- › zur Schaumstabilisierung, z.B. erhöhter Aufschlag & Cremigkeit bei Eiskrem



Kolloidales MCC (Mikrokristalline Cellulose) als innovativer Stabilisator

- › TABULOSE SC bildet ein dreidimensionales Netzwerk – sog. kolloidale Gele.
- › Dieses thermostabile Netzwerk kann z.B. Schokomilch oder Calciumsalze dauerhaft stabilisieren ohne zu verdicken (thixotropes Fließverhalten).
- › TABULOSE SC bietet zudem ein cremiges & vollmundiges Mundgefühl.

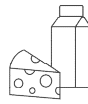


Perfectasol™ - funktionelle Texturlösung für vegane milchanaloge Produkte

- › Perfectasol™ ist eine Kombination von funktionellem Solanic® Kartoffelprotein mit modifizierten Stärken
- › Perfectasol™ D 500 Texturlösung für vegane Aufstriche (z.B. Frischkäse- Alternativen)

Nutrition

Unsere Partner für die Molkerei-Industrie



Kartoffelstärken - modifiziert

ETENIA™ 457: Fettersatz & Mundgefühl

ELIANE™ SC 160 (E1422, Instant)

ELIANE™ VE 580 (E1442, stabil)

Diverse Instant- & Kochstärken je nach Anforderung



Hydrokolloide

Pektin (E 440)

Gellan (E 418)

Xanthan (E 415)

Carrageenan (E 407)

CMC (E 466)

Simplex Molkenproteinkonzentrat



Commodities

Konservierungsstoffe, Säuerungsmittel, Antioxidantien



Phosphate

(DAP, DSP, SHMP) und **Phosphatmischungen** Cremosal z.B. für Schmelzkäse



Emulgatoren,

Mono-Di Glyceride

Funktionelle Mischungen für die Eiskremherstellung



Kundenspezifische Vitamin & Mineralstoffmischungen



Nachhaltiges Vanillin aus Lignin sowie aus Guaiacol, Ethylvanillin



Süße und fruchtige Aromen als Pulver und auch in flüssiger Form, natürlich und naturidentisch, Extrakte



Calciumlactat zur Calciumanreicherung sowie zur Stabilisierung von Shakes und Sportdrinks.

Vorteile Galaxium Pearls: Hohe Bioverfügbarkeit & neutral im Geschmack



Funktionelles Kartoffelprotein

Isolate (> 90% Eiweiß) aus gentechnikfreien Kartoffeln

„Free from“: Vegetarisch/ vegan, allergenfrei, kosher & halal, nachhaltig, tierfreundlich, etc.

Funktionalitäten: sehr gute Emulgier- und Aufschlagfähigkeit,

Anwendung in z.B. pflanzliche Milch & Eiskrem & Sahne, Analogkäse, Gelatineersatz, etc.



Stärkezucker

Maldex (Maltodextrin)

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

in verschiedene DE-Werten



Weltgrößter Aromen- Spezialist für Molkereiaromen:

- > Butteraromen (ca. 80 Typen)
- > Käsearomen (ca. 130 Typen)
- > Sahnearomen
- > Joghurt- Quarkaromen
- > Maskierende Aromen
- > Mundgefühl
- > Milcharomen
- > Süßen mit Aromen

Natürliche Aromen & Aromen