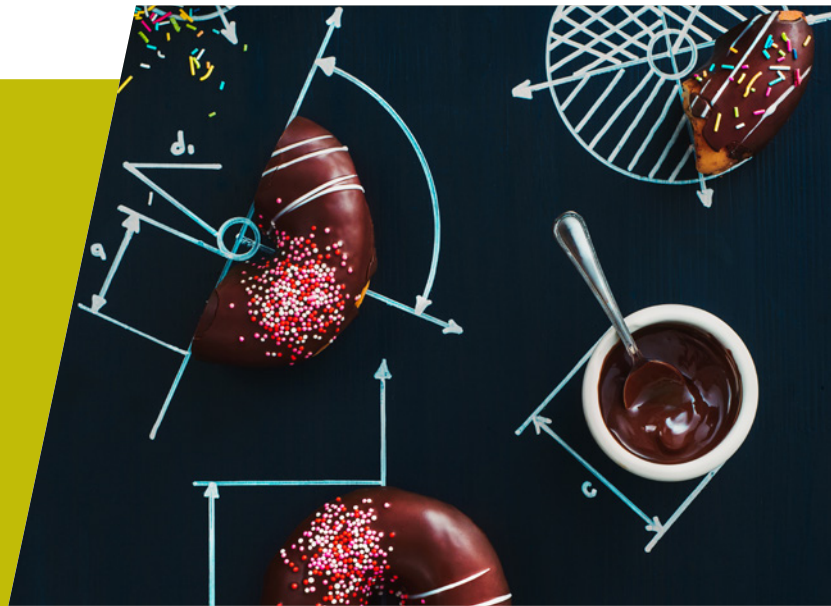


Sense the difference

FOOD DESIGN

Innovativ – spannend – kreativ



Unser Essen - Die Liebe zum Detail

Das Auge isst nicht nur mit, sondern entscheidet auch darüber, ob Ihr Produkt im Einkaufswagen der Kunden landet.

Abwechslung steht auf dem Speiseplan, egal ob spannender Geschmack, kreative Aufmachung, innovative Verpackung oder einfach nur Verschmelzung von Gegensätzen.

Nichts scheint unmöglich zu sein, denn Lösungen gibt es für fast alles. Klassiker wird es immer geben – sie sind zwar in aller Munde, aber auch allzu leicht austauschbar.

Was heute noch angesagt ist, kann morgen schon veraltet sein.

Wer sich von der Masse abheben will, muss mutig neue Wege gehen und tolle Produkte abseits des Mainstreams entwickeln und vermarkten können.

Wir helfen Ihnen dabei, schnell und sicher neue Produkte zu entwerfen und mit dem Mehrwert an technologischem Know-how zu perfektionieren.

Wir bieten neben den nötigen Rohwaren auch den technologischen Support und die Erfahrung an, alle Ziele zu erreichen.

Brenntag Food & Nutrition.
Sprechen Sie uns an!

Das Spezialisten-Team von Brenntag Food & Nutrition DACH freut sich, mit Ihnen neue Wege zu gehen und für Sie maßgeschneiderte Konzepte erfolgreich umzusetzen!

Deutschland
Brenntag GmbH
Food & Nutrition DACH
Messeallee 11
45131 Essen
Telefon: +49 201 6496 0
food@brenntag.de

Österreich
Brenntag Austria GmbH
Food & Nutrition DACH
Linke Wienzeile 152
1060 Wien
Telefon: +43 5 9995 0
food@brenntag.de

Schweiz
Brenntag Schweizerhall AG
Food & Nutrition DACH
Elsässerstrasse 231
4002 Basel
Tel.: +41 58 344 8000
food@brenntag.de

Sense the difference



FOOD KONZEPTE VON DER BRENNTAG

Trends und Konzepte

Aufgrund der branchenübergreifenden Expertise innerhalb der Lebensmittelindustrie ist es uns möglich, mit Hilfe unseres Portfolios einen exzellenten Gesamtüberblick der potentiellen Lösungen zu erhalten. Daraus entstehen unsere Vorschläge für Sie.

Erfinden Sie mit uns Ihre Produkte neu...

Seien Sie Vorreiter, ein innovatives Lebensmittelunternehmen, das aktuelle Aufgaben erkennt und gewinnbringend löst. Profitieren Sie von unseren Produktkonzepten für das gemeinsame Ziel, Lebensmittel besser zu machen:

- Optimierung von Textur, Struktur, Bindung und Viskosität
- Optimierung von Prozess- und Lagerstabilität
- Salzreduktion und Geschmacksabrundung
- Fettreduktion und -substitution
- Nachhaltigkeitslösungen für Fleisch- und Convenience Produkte
- Anreicherung mit Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen
- Natürlich bunt: Natürliche Farbstoffe & färbende Zutaten

Antioxidationsmittel

- Ascorbinsäure, Ascorbate, Ascorbylpalmitat, Citronensäure und -lösungen, Tocopherole

Aromatisierung

- Aromen, Stocks und Fonds

Clean Label Solutions

- Branntweinessig- und Fermentationsprodukte

Clean Label Texturoptimierer

- Funktionelle Clean Label Stärken
- Natürliche Fasern aus Erbse, Hafer, Kakao, Mais, Apfel, Bambus oder Cellulose

Konservierungs- und Säuerungsmittel

- Acetate, Benzoate, Citrate, Gluconate, Laktate
- Sorbate, Citronensäure, Essigsäure, Milchsäure
- Sorbinsäure und Clean Label Produkte zur Frischhaltung, Stabilisierung und Listerien-Kontrolle

Stabilisatoren & Schmelzsalze

- Kalium- und Natrium-basierte Citrate
- Kalium-, Natrium-, Magnesium-, Eisen- und Calcium-basierte Phosphate

Verdickungsmittel

- Funktionelle Cellulosen mit reversibler Viskosität- und Gelbildung
- Modifizierte heiß- und kaltquellende Stärken mit sehr guter Wasserbindung und Synärese-Stabilität
- Xanthan
- Guar
- Carrageene

Die in diesem Produktblatt enthaltenen Angaben sind ausschließlich zu Informationszwecken bestimmt und nach bestem Wissen korrekt. Jegliche Empfehlungen und Vorschläge stellen keine Zusicherung oder Garantie dar, es sei denn, es wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart. Der Käufer trägt die alleinige Verantwortung zu überprüfen, ob das einzelne Produkt für eine bestimmte Anwendung geeignet ist und gesetzliche und regulatorische Anforderungen erfüllt. Der Inhalt dieses Produktblatts darf unter keinen Umständen als eine Erlaubnis, Empfehlung oder Ansporn zur Verletzung gewerblicher Schutzrechte verstanden werden.