

Sense the difference

BROT & BACKWAREN

*Service und Portfolio
in DACH-Region*



Alles aus einer Hand

Eine moderne, effiziente und sichere Lebensmittelproduktion erfordert moderne Prozesse, innovative Zutaten und eine optimierte Supply-Chain. Wir bieten Ihnen mit unseren Produkten und Spezialmischungen die Möglichkeit genau das zu erreichen.

Lassen Sie uns zusammen das Potential ausschöpfen, neue Technologien benutzen oder die Wertschöpfung Ihrer Produkte noch weiter verbessern. Nutzen Sie unser Netzwerk und unsere Beratung für Ihren Erfolg.

Wir bieten Ihnen neben den funktionellen Zusatzstoffen und Zutaten aber auch den vollen Service von der Idee und dem Rohwarenscreening über die Bemusterung und Entwicklungsbegleitung bis hin zur Bevorratung von Großmengen für einen effizienten Einkauf und eine sichere Produktion.

Egal ob Food-Ingredients für die Rezepturen oder technische Produkte für Reinigung und Maschinenpark – bei uns erhalten Sie die Produkte und den Service.

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.at

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

UNSER SERVICE – IHR MEHRWERT



Service und Sicherheits



Kundenspezifische
Rezepturbegleitung



Technologische
Beratung



Großes
Rohstoff-Portfolio



Sichere und
effiziente Logistik



Stabile Preise und
faire Konditionen



Individuelle
Kontrakte



Unsere Zertifizierungen



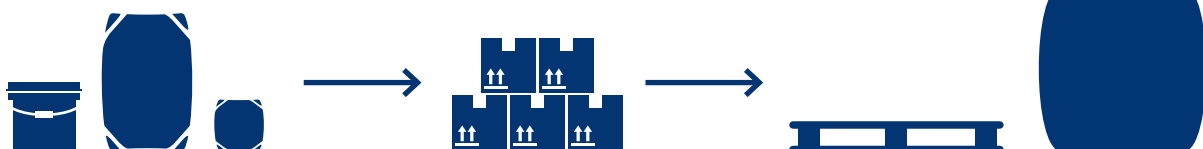
Als starker Partner setzen wir auf die Einhaltung internationaler Standards. Ihnen stehen darüber hinaus Produktlösungen im Bereich halal und kosher sowie RSPO zur Verfügung. Aufgrund unserer Händlerzertifizierung nach ISO 22000 und unserer HACCP Konzepte behalten produktspezifische Zertifizierungen weiter ihre Gültigkeit.

Durch regelmäßige Kontrollen überprüfen wir die Einhaltung sowohl der gesetzlichen als auch unserer eigenen, teils strengeren Vorgaben, damit wir Ihnen stets den besten Service und die beste Qualität liefern können.

So ermöglichen wir sichere Prozesse für sichere Produkte - **Safety first!**

Sicher verpackt

Neben der individuellen Rezeptur bzw. Produktauswahl, bieten wir Ihnen natürlich auch entsprechende lebensmittelkonforme Verpackungs- und Transportmöglichkeiten an. Bitte kontaktieren Sie uns bei spezifischen Anforderungen.



Technologie

Antioxidationsmittel

- Ascorbinsäure/Ascorbat
- Ascorbylpalmitat
- Isoascorbinsäure/Isoascorbat
- Rosmarinextrakt
- Tocopherol

Backtriebmittel

- Glucono-Delta-Lacton
- Phosphate
- gecoatete Phosphate

Carbonate

- Ammonium
- Calcium
- Kalium
- Magnesium
- Natrium

Emulgatoren

- Lecithine Sonnenblume/Soja

Enzyme

- Brennzyme alpha-Amylase
- weitere Produkte auf Anfrage

Emulgatoren

- Lecithine Sonnenblume/Soja

Frischhaltung

- Acetate
- Branntweinessig
- Diacetat
- K-Sorbat
- Laktate
- Sulfate
- Sulfite

Genusssäuren (-Salze)

- Äpfelsäure
- Ascorbinsäure/Ascorbat
- Essigsäure 80%
- Isoascorbinsäure/Isoascorbat
- Milchsäure flg. 88% & 90%
- Milchsäure plv. 55% & 60%
- Sorbinsäure/K-Sorbat
- Weinsäure
- Zitronensäure/Na-Citrat

Teig- & Mehlstabilisierung

- Cystein
- Phosphate Cafos® Dough

Verdickungsmittel

- Carboxymethylcellulose
- Hydropropylmethylcellulose
- Konjac Gum
- Methylcellulose
- Stärken nativ/modifiziert
- Xanthan

Aromatisierung und Färbung

Aromen

- (natürliche) Butter-/Milch-Aromen
- (natürliche) Fruchtaromen
- (natürliche) Gemüsearomen
- (natürliches) Vanille Aroma

Farben und färbende Zutaten

- Aktivkohle (schwarz)
- Karamellzuckersirup (braun)
- Carotinode (gelb/orange)
- Curcumin (gelb)
- Titandioxid (weiß)

Salzreduktion

- Booster Aromen
- natürliche Aromen
- weitere Produkte auf Anfrage

Süßstoffe

- Acesulfam-K
- Aspartam
- Cyclamat
- Erythrit
- Maltitol
- Sorbitol
- Sucralose
- Xylitol

Zuckerstoffe

- Dextrose monohydrat
- Fructose
- Lactose
- Maltodextrine
- Sucralose
- Trockenglucose

Anreicherung & Wellness

Aminosäuren

- diverse

Ballaststoffe

- Polydextrose
- Resistentes Dextrin
- unlösliche Fasern

Gluten-free

- Wellence Glutenfree 321 (HPMC)

Mineralstoffe

- Calcium
- Eisen
- Magnesium
- Zink

Proteine

- Erbsenprotein 80
- Sojaproteinisolat 90
- Weizengluten

Vitamine

- Einzelne Vitamine (A, B, C, E, K)
- Komplettmischungen

Sense the difference



**MEHR ALS NUR
TECHNOLOGIE**

Zusammen erfolgreicher werden

Trends und Themen

Gerne übernehmen wir Ihre Anfragen und unterstützen bei Rohstoffscreenings oder Rezepturoptimierungen. Aktuelle Trends bedienen wir mit Basis-Rezepturen aus unseren Anwendungszentren und liefern Ihnen damit den ersten Schritt schnell und effektiv Ideen umzusetzen, wie vegane oder gluten-freie Produkte, angereicherte Functional Foods oder Lösungen zur Clean-label Frischhaltung.

Produktschulungen

Der Einsatz vieler Rohstoffe erfordert spezielle Kenntnisse oder einfach viel Erfahrung. Lassen Sie sich von uns beraten und lernen Sie die relevanten Parameter von Aktivierungstemperatur für funktionelle Cellulosen bis hin zur „rate of reaction“ für Backphosphate kennen.

Application Center

Neben der Beratung und dem Verkauf, bieten wir Ihnen die Möglichkeit, bereits bei ersten Versuchen und Rezepturentwicklungen Industriestandards zu berücksichtigen. Zum Beispiel stehen uns neben professionellen Knet- und Mischmaschinen auch eine kleine Walzstraße, ein Industriebackofen und ein Dampfgarer zur Verfügung. Unsere erfahrenen Lebensmitteltechnologe helfen Ihnen dabei, die optimalen Rohstoffe zu definieren und in industrienahen Prozessen und Rezepturen für Sie zu testen.

