

NASTAR® - native Erbsenstärke

- Hohe Gelbildung
- Hohe Resistenz gegen Säure-, Scher- und Hitzebehandlung
- Helle Farbe und neutral im Geschmack

Aufgrund des hohen Amylosegehalts weist die Erbsenstärke Nastar® einige interessante Eigenschaften auf. Das Gelbildungsvermögen und das Viskositätsprofil dieser nativen Stärke zeigen die gleiche Leistungsfähigkeit wie einige modifizierte (kreuzgebundene) Stärken. Nastar® besitzt eine hervorragende Stabilität bei hohen Temperaturen, starken Scherkräften und großen pH-Schwankungen, und fördert zudem die Bildung von schnittfesten Gelen. Ein weiterer Vorteil liegt in der Verstärkung der Knusprigkeit von Dauerbackwaren und Extrusionserzeugnissen. Der Einsatz einer nativen Stärke steht voll und ganz im Einklang mit dem zunehmenden Wunsch der Konsumenten nach natürlichen Produkten.

Anwendungen:

- * Fleisch-, Fisch-, und Feinkostprodukte
- * Backwaren und Dauerbackwaren
- * Extrusionserzeugnisse
- * Fertiggerichte, Konserven
- * Suppen und –Saucen
- * Puddings/Desserts

Clean Label Deklaration:

Deklaration erfolgt per Clean Label. Das bedeutet, sie sind

- glutenfrei
- GMO-frei (keine gentechnische Veränderung)
- keine Allergenkennzeichnung nach Verordnung 2000/13/EC erforderlich
- für Vegetarier und Veganer geeignet