

# G3FI FOOD NEWS

PLANT BASED FOOD INGREDIENTS

GEORG BREUER GMBH  
Am Lichtetal 1, D-61462 Königstein

Ihr Ansprechpartner:  
**TORBEN EBERT**  
Telefon +49 (0)6174 2093.17  
[t.ebert@foodingredients.de](mailto:t.ebert@foodingredients.de)

SONNENBLUMENPROTEIN SUNTEIN™

## Am Proteinhimmel geht die Sonne auf.



NEUTRALER  
GESCHMACK



KOSTENGÜNSTIGES  
PROTEIN



EUROPÄISCHER  
ANBAU



FUNKTIONALER  
CLEAN LABEL  
ROHSTOFF

Lernen Sie unser pflanzliches **Multivalent Sonnenblumenprotein Suntein™** für den Einsatz in Fleischersatzprodukten, Proteinriegeln, Backwaren, Aufstrichen und Milchersatzprodukten kennen. Das Protein hat hervorragende emulgierende Eigenschaften und eignet sich zur Proteinanreicherung sowie als

glutenfreier Mehl-Ersatz. Essentielle Aminosäuren, ein balanciertes Nährstoffprofil und ein milder, nicht bitterer Geschmack machen den Rohstoff zu einer attraktiven **pflanzlichen Proteinalternative** und ist dabei sehr **kosten-effizient**. Die Sonnenblumenkerne werden von unserem Partner Europack

nachhaltig **in Europa angebaut** und vollständig verarbeitet. Das Protein wird in einem schonenden Prozess aus 100% „High Oleic“ Sonnenblumenkernen hergestellt, der Clean Label-Rohstoff ist frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Gluten.

[FOODINGREDIENTS.DE/INGREDIENTS/SONNENBLUMENPROTEIN/](https://www.foodingredients.de/ingredients/sonnenblumenprotein/)

# Suntein™ in der Praxis – Ihre Benefits.

## FLEISCHALTERNATIVEN

Neben einem guten Fett- und Wasserbindevermögen eignet sich Suntein™ ausgezeichnet zur Protein- und Nährwertanreicherung in vegetarischen und veganen Fleischersatzprodukten.

Pflanzlichen Texturaten gibt Suntein™ Textur.



## PFLANZLICHE BROTAUFSTRICHE

Die emulgierende Wirkung qualifiziert Suntein™ zur idealen Basiszutat für pflanzliche Brotaufstriche. Das Protein sorgt für gute Konsistenz und Streichfähigkeit.



## MAHLZEITENERSATZ ZUR GEWICHTSREDUKTION

Produkte zur Gewichtsreduktion profitieren vom hohen Protein- und Ballaststoffgehalt bei bester Verträglichkeit. Suntein™ ist frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen.

## MILCHERSATZPRODUKTE

Nährwertplus: In Milchersatzprodukten glänzt Suntein™ als Protein- und Ballaststoffquelle mit angenehmem, sehr neutralem Geschmack.



## SPORTLERSHAKES UND RIEGEL

Suntein™ eignet sich aufgrund seines hohen Gehalts an Protein (~50 % Protein) und essentieller Aminosäuren sehr gut für den Einsatz in Proteinriegeln und als Ergänzung zu anderen pflanzlichen Proteinen in Trockenmischungen für Proteinshakes.



## BACKWAREN

Suntein™ optimiert die Nährwerte, liefert essentielle Aminosäuren, erhöht die Saftigkeit und verlängert die Frische bei gleichzeitiger Kohlenhydratreduktion – beispielsweise in glutenfreiem Brot.



## DIPS UND SAUCEN

Cremige Konsistenz mit Sonnenblumenprotein Suntein™: das Fett- und Wasserbindevermögen macht's möglich – zum Binden von Saucen und als Basiszutat für Dips.

