

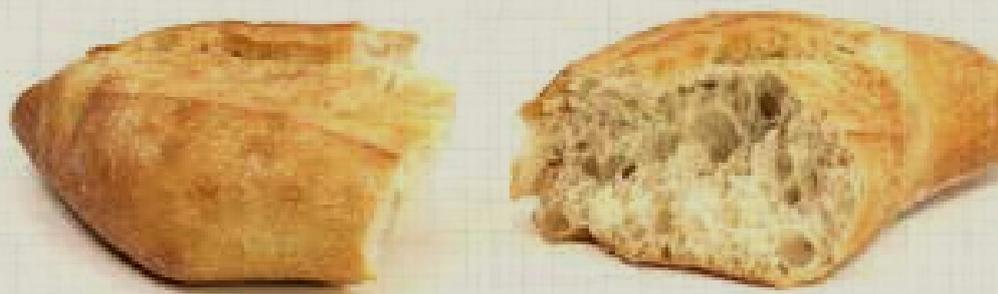
GEORG BREUER GMBH
F·O·O·D · I·N·G·R·E·D·I·E·N·T·S

Pflanzliche Nahrungsmittelrohstoffe

FOOD KNOW-HOW ERBSEN- & BOHNENMEHLE

FUNKTIONELLE MEHLE

FÜR CLEAN-LABEL-ANWENDUNGEN



GEORG BREUER GMBH | AM LICHTETAL 1 . 61462 KÖNIGSTEIN
TELEFON +49 6174 20930 | FAX +49 6174 209322 | OFFICE@FOODINGREDIENTS.DE

FOODINGREDIENTS.DE

Funktionelle Mehle

Europäische Alternativen zu Soja und Lupine

ENZYMAKTIVES BOHNENMEHL

EXTRUDIERTES BOHNENMEHL FABATEX 33

EXTRUDIERTES ERBSENMEHL SATIVA 32/100



Sie möchten Soja- und Lupinenmehl ersetzen oder sind auf der Suche nach funktionellen Rohstoffen für Ihre Produkte?

Mehle aus Erbsen und Bohnen haben viele positive Eigenschaften als natürliche Zutat für die Süß- und Backwarenindustrie und sind interessante Alternativen zu Soja- und Lupinenmehl. Gehen Sie kein Risiko ein und erzielen Sie glutenfrei (< 20 ppm) ohne GMO- und Allergendiskussion:

- › hervorragende Verarbeitbarkeit (emulgierende und wasserabsorbierende Eigenschaften)
- › sehr gute Wasser- und Fettbindung
- › saftige Produkte
- › lange Frischhaltung
- › Nährwertanreicherung (essentielle Aminosäuren)
- › optische Verbesserung (hellere Krume)
- › Texturverbesserung (zweite Krumentextur)
- › feinporigeres Produkt

Unsere funktionellen Mehle aus Erbsen und Bohnen:



**ENZYMAKTIVES
BOHNENMEHL**

FABATEX 33

SATIVA 32/100

Bohnenmehl mit natürlicher Enzymaktivität, nativ, unbehandelt

thermisch behandeltes Bohnenmehl, extrudiert, Enzym-inaktiv

thermisch behandeltes Erbsenmehl extrudiert, Enzym-inaktiv, hoher Anteil vorverkleisteter Stärke

GESCHMACK

leicht nach Leguminosen

neutral

neutral bis leicht süßlich

FARBE

hellbraun

hellbraun

hellgelb/leicht gelblich

ANWENDUNGEN & EIGENSCHAFTEN

In hellen Backwaren zur Krummenaufhellung/Teigbleichung z.B. in französischem Baguette; Verbesserung der Teigeigenschaften; Verlängerte Frischhaltung; Erhöhung der Gärleistung, größeres Teigvolumen

In Backwaren und Süßwaren als emulgierende und wasserbindende Zutat; zur verbesserten Verarbeitung von z.B. Waffeln und zur Nährwertanreicherung.
In Backwaren und Süßwaren zur Wasser- und Fettbindung in z.B. Keksen oder als feiner Füllstoff von z.B. Pralinen.
Zur Verbesserung der Teigverarbeitung; zur Wasser- und Fettbindung und als natürlicher Füllstoff mit funktionellem Mehrwert.

GEORG BREUER GMBH
F.O.O.D · I.N.G.R.E.D.I.E.N.T.S

Pflanzliche Nahrungsmittelrohstoffe

Kontaktieren Sie uns bitte
für weitere Informationen:
office@foodingredients.de
+49 6174 20930



GEORG BREUER GMBH | AM LICHTETAL 1 · 61462 KÖNIGSTEIN
TELEFON +49 6174 20930 | FAX +49 6174 209322 | OFFICE@FOODINGREDIENTS.DE

FOODINGREDIENTS.DE