

# G3FI FOOD NEWS

GEORG BREUER GMBH  
Am Lichtetal 1, D-61462 Königstein  
Telefon +49 (0)6174 2093.0  
Telefax +49 (0)6174 2093.22  
[office@FOODINGREDIENTS.DE](mailto:office@FOODINGREDIENTS.DE)

CLEAN LABEL STÄRKE

## Texturgeber Reisstärke: cremig und weiß.

**Cremiges Mundgefühl und glatte  
Textur:** reinweiße Reisstärkekörner der  
kleinsten Korngröße machen es möglich.  
Lernen Sie unsere nativen Reisstärken  
kennen: auch aus Wachsreis und in  
Bio-Qualität (DE-ÖKO-064).



# „Klitzekleinst“ und „reinweiß“ macht den Unterschied.

2-8 µm kleinste Korngröße für höchste Glattheit und Cremigkeit – das weißeste Weiß für hervorragende Farbgebung: native Reisstärke siegt im Stärkenvergleich. In glutenfreien Backwaren unterstützt sie die Stabilität der Textur und die Lockerheit der Krume; Keksen, Müsliriegeln oder Panadensystemen verleiht sie Knusprigkeit; Crèmedesserts, Milchproduktalternativen, Babynahrung, Füllungen, Suppen und Saucen erhalten eine cremige Textur.

NATIVE REISSTÄRKEN – IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

➤ CLEAN LABEL

- geschmacksneutral
- reinweiß
- feinste Körnung (2-8 µm, zum Vergleich Kartoffel: 15-80 µm)
- allergenfrei
- hervorragende Verarbeitbarkeit
- ohne Gentechnik
- unkomplizierter Austausch bei Rezepturänderung
- stabile Textur
- imitiert vollen Fettgehalt (fettreduzierte Produkte)

WACHSREISSTÄRKE: CLEAN-LABEL-SUPERSTAR UNTER DEN REISSTÄRKEN



Warum modifiziert, wenn es auch natürlich geht? Clean Label für Dressings, Suppen und Fruchtzubereitungen für Molkereiprodukte: der extrem hohe Amylopektin-Anteil (99 %) macht Wachsreisstärke zur Superkraft unter den nativen Reisstärken. Wachsreisstärke zeigt eine gute Wasserbindung bei

niedrigem Gelierpunkt (schon ab 70-80° C) und neigt zu wenig Retrogradation. Bei Verarbeitungsschritten mit hoher Temperatur, niedrigen pH-Werten, starken Scherkräften oder beim Einfrieren/Auftauen bleibt sie stabil. Backwaren und Rührteigprodukte wie Kuchen halten länger frisch.

REISSTÄRKE



TYPEN

Standard-Reisstärke  
Wachsreisstärke  
Bio Reisstärke  
(DE-ÖKO-064)



HERKUNFT

überwiegend  
aus europäischem Anbau



FUNKTION

natürliches Bindemittel,  
Reduktion des Fettgehalts,  
Frischhaltung, Cremigkeit,  
Textur, Knusprigkeit



UNSER PARTNER

➤ Sacchetto S.p.A.  
Italien

# Anwendungsvielfalt!

Ihre Ansprechpartnerin:  
**VÉRONIQUE BOUCLET-VÖLKE**  
 Telefon +49 (0)6174 2093.16  
[v.bouclet-voelkel@foodingredients.de](mailto:v.bouclet-voelkel@foodingredients.de)

## SÜSSWAREN

Statt E-Nummer: Bei dragierten Süßwaren kann die Reisstärke als weißer und glatter natürlicher Untergrund verwendet werden.



## FRUCHTZUBEREITUNGEN

Fruchtzubereitungen und -füllungen verhilft Reisstärke zu einer weichen und glatten Textur.



## SUPPEN, SAUCEN UND DRESSINGS

In Suppen, Salatdressings oder Pastasaucen bewirkt der Einsatz von Reisstärke ein cremiges Mundgefühl und einen Aufhellungseffekt.



## BACKWAREN

In glutenfreien/allergiefreien Anwendungen verbessert Reisstärke Textur und Stabilität.



## CONVENIENCEPRODUKTE

Wachsreisstärke ist stressresistent und punktet unter anderem in Tiefkühl-Produkten mit sehr guter Gefrier-Taustabilität.

## FLEISCH UND FISCH

Ob Chicken Nuggets, Wiener Würstchen oder Fischstäbchen: Reisstärke garantiert eine feine und Textur, gute Wasserrückhaltung und Knusprigkeit der Panadensysteme.



## KLEINKIND- UND BABYNAHRUNG

Reisstärke beschert Folgemilch und Gläschennahrung eine sehr gute Verdaulichkeit, ein zartes Mundgefühl und: ein sauberes Etikett.



## MILCHPRODUKTE MILCHERSATZPRODUKTE

In Joghurt, Frischkäse und Desserts beschert Reisstärke eine feine und cremige Textur. Bei fettreduzierten Produkten suggeriert Reisstärke vollen Fettgehalt.





GEORG BREUER GMBH  
PLANT BASED FOOD INGREDIENTS

Am Lichtetal 1, D-61462 Königstein  
Telefon +49 (0)6174 2093.0  
Telefax +49 (0)6174 2093.22  
[office@FOODINGREDIENTS.DE](mailto:office@FOODINGREDIENTS.DE)

Seit mehr als 30 Jahren entwickelt Georg Breuer Food Ingredients Ideen und Lösungen für Lebensmittelhersteller. Wir stehen Ihnen zur Seite als Spezialisten für funktionelle pflanzliche Rohstoffe, als Ideengeber, Marktöffner, Innovationstreiber und Exklusivvertrieb ausgewählter Rohstoffe in Deutschland.

[office@foodingredients.de](mailto:office@foodingredients.de)  
**+49 (0)6174 2093.0**



NEUE WEBSITE

[FOODINGREDIENTS.DE](http://FOODINGREDIENTS.DE)