

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

Pflanzliche Nahrungsmittelrohstoffe

FOOD KNOW-HOW VEGETARISCH

FUNKTIONELLER SUPPORT

FÜR VEGETARISCHE ANWENDUNGEN



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

FOODINGREDIENTS.DE

Pflanzentexturate für Formstabilität und Textur

WEIZEN-, SOJA- UND ERBSENTEXTURATE

fleischähnlicher Texturgeber

Höhere Wertigkeit durch Pflanzenproteine

Erhöhung der Formstabilität

hervorragende Wasserbindung

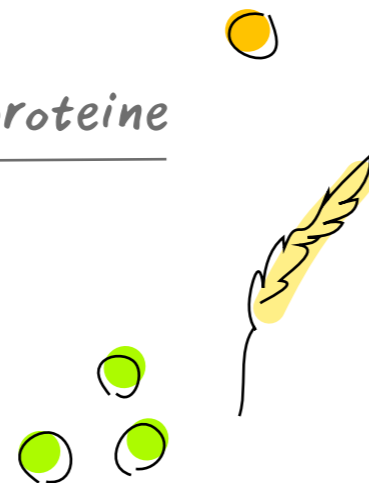
einfache Verarbeitung

Kostenreduzierung

natürlicher Rohstoff mit Clean Label

allergenfreie Alternativen (Erbse)

GMO-frei



ANWENDUNGEN

- › Burger
- › Würstchen
- › Nuggets mit und ohne Gemüse
- › Soßen, Füllungen
- › Formprodukte
- › etc.



Funktionelle Hydrokolloide für Saftigkeit, Bindung und stabile Produkte

METOLOSE TYLOPUR

Einzigartiges Bindemittel Hitzestabilität

Ersatz von Eiklar und Stärke

verbesserte Wasserbindung besonders bei hohen

Temperaturen Bildung reversibler Gele

Verbesserte Haftung von Panaden

Verringerte Fettaufnahme bei frittierten

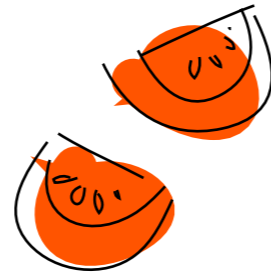
Produkten besseres Mundgefühl

ANWENDUNGEN

- › süße und herzhafte Füllungen
- › vegetarische Burger
- › Nuggets
- › Käseformprodukte
- › Kartoffelformprodukte
- › Kochsahnen
- › etc.



Natürlicher Geschmack aus der Tomate



SANTE POWDER UND LIQUID

einzigartiger Geschmacksveredler & -booster

100% Tomate, keine Zusätze

natürlicher Rohstoff mit Clean Label

kosteneffektiver Rohstoff

natürliche Salzreduktion GMO-freie Tomaten

Anwendung nicht nur für tomatenbasierte

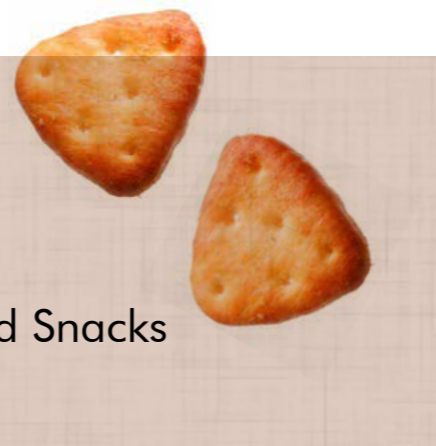
Produkte zum Austausch von Hefeextrakt

SANTE MS

Betonung der herzhaften und geschmacksverstärkenden Note, milde Säure

ANWENDUNGEN

- › Suppen, Soßen
- › pikante Füllungen
- › Marinaden
- › vegetarische Convenience-Produkte und Snacks
- › etc.



Funktionelle Erbsenmehle für stabile Endprodukte

SWELITE | SATIVA 32/100

nachhaltige Wasserbindung für saftige Produkte

höhere Textur und Ausbeute

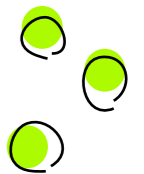
höhere Formbeständigkeit beim Erhitzen

Stabilisierung von Emulsionen durch

Wasser- und Fettbindung

gluten- und lactosefrei

geschmacks- und geruchsneutral



SWELITE

Hochfunktioneller Strukturbildner aus der Erbse

SATIVA 32/100

thermisch behandeltes extrudiertes Erbsenmehl

ANWENDUNGEN

- › Füllungen für Pasta und Gemüse
- › vegetarische Burger
- › Kartoffelformprodukte
- › Gemüsebratlinge
- › Suppen, Soßen



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