

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

Pflanzliche Nahrungsmittelrohstoffe

FOOD KNOW-HOW NO MEAT TODAY

PFLANZLICHE ROHSTOFFE FÜR

FLEISCHREDUZIERUNG UND -ERSATZ



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

FOODINGREDIENTS.DE

Der Trend: Weniger Fleisch – im Focus: Pflanzliche Rohstoffe

Ob Vegetarier, Veganer, Flexitarier – mit unserer umfassenden Auswahl an pflanzlichen Lebensmittelrohstoffen zur Herstellung qualitativ hochwertiger Produkte werden Sie allen Wünschen hinsichtlich Geschmack, Funktion und Qualität gerecht.

.....
Unser Team von Lebensmitteltechnologern berät Sie gerne in der Auswahl der passenden Rohstoffe für Ihre speziellen Anforderungen.

VORTEILE AUF EINEN BLICK

Texturverbesserung

höhere Ausbeute

Stabilisierung und Formerhalt

Kostenreduzierung

allergenfreie Alternativen

verbessertes Mundgefühl

Wasser-/Fettbindung

Emulgierung

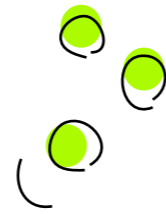
GMO frei

ohne Gluten und Hefeextrakt

natürliche Geschmacksintensivierung



Fleischersatz, Textur und Stabilität



Funktioneller Erbsenrohstoff SWELITE

Stabilisierung Formerhalt Kostenreduzierung

► Convenience- und TK-Gerichte, Kartoffel- und Gemüseformprodukte, ...

Erbsenmehl SATIVA 32/100

Bohnenmehl FABATEX 33

Emulgierung Textur

Wasser- und Fettbindung

► Fertiggerichte, Suppen, Saucen, Formprodukte, ...

Erbsentexturat TEXTA POIS

Weizentexturat WHEATPRO

Sojalextexturat TEXTA SOJA

Fleischersatz Textur Biss

Wasserbindung

► Vegetarische Nuggets, Hamburger, Schnitzel, ...



Geschmack, Saftigkeit und Bindung

Konzentrat aus klarem Tomatensaft SANTE

Geschmacksveredelung Glutamatersatz

Salzreduzierung Hefeextraktersatz

Geschmacksintensivierung Clean Label

► Dressings, Saucen, Fleischersatzprodukte, Würzmischungen, ...



Native Stärken aus Erbse und Reis

Verdickung Wasserbindung Stabilisierung

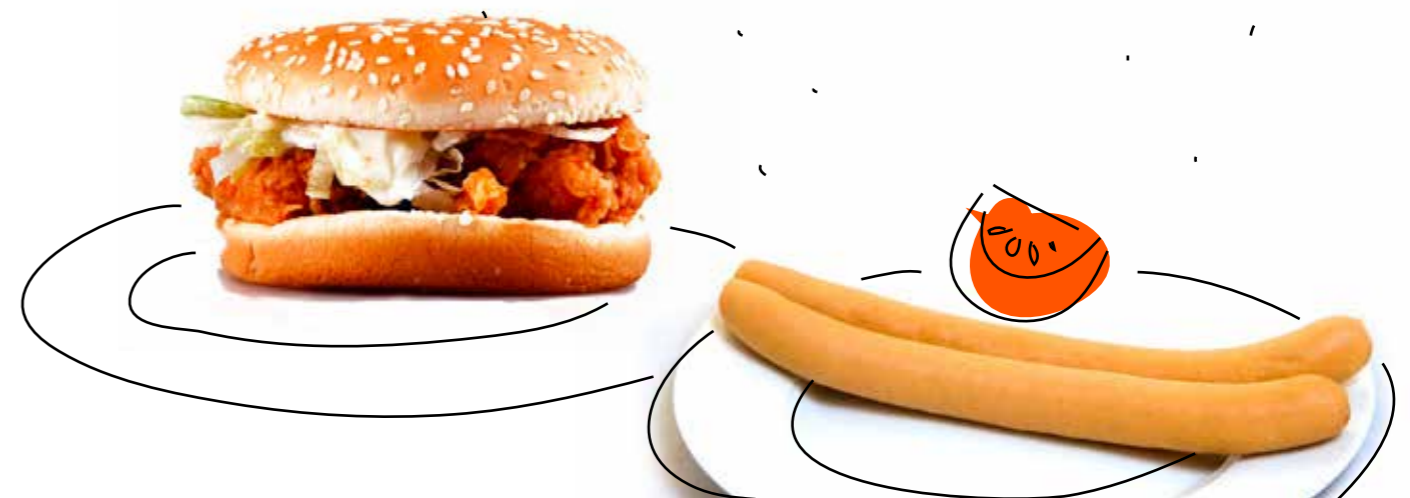
► Saucen, Füllungen, Dressings, ...

Funktionelle Hydrokolloide METOLOSE, TYLOPUR

Wasserbindung Formgebung

Stabilisierung

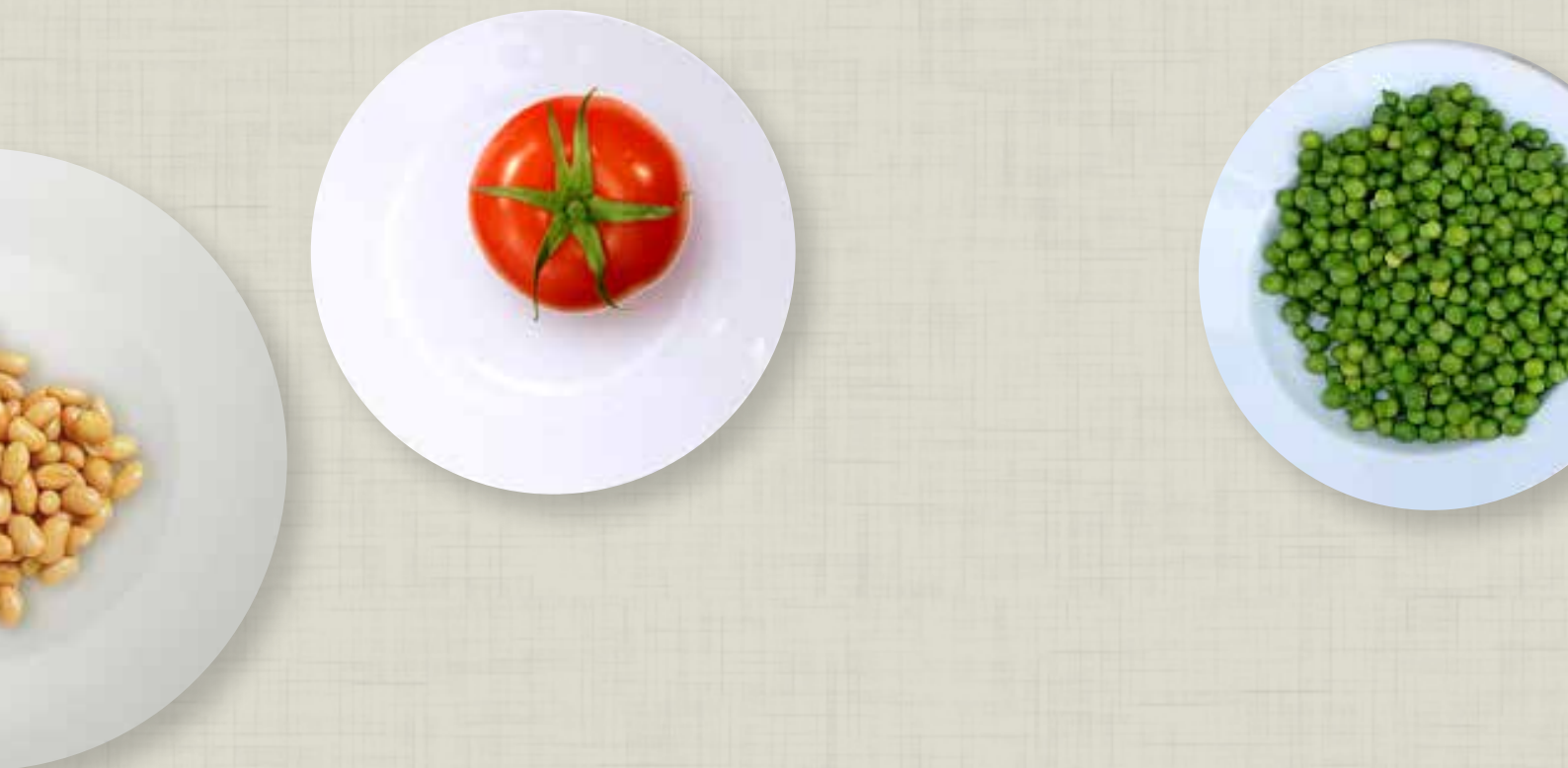
► Milch- und Käseprodukte, geformte Produkte, ...



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