

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

Pflanzliche Nahrungsmittelrohstoffe

FOOD KNOW HOW

FUNKTIONELLE ROHSTOFFE ZUR

SALZ-, ZUCKER- UND FETTREDUKTION

SALZ  
ZUCKER  
FETT

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

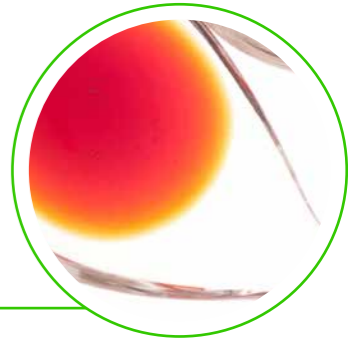
FOODINGREDIENTS.DE

# Funktionelle Rohstoffe zur Salz-, Zucker- & Fettreduktion

Ernährungsminister Christian Schmidt strebt in Kooperation mit der Lebensmittelbranche bis Mitte 2018 freiwillige Ziele für „gesündere“ Produkte an, da die Zufuhr von Zucker, Fett und Salz in Deutschland nach wie vor zu hoch ist. Diese Strategie soll voraussichtlich im Juli ins Bundeskabinett kommen. Durch den Einsatz unserer Rohstoffe Sante, Fibruline & Fibrulose können Sie Ihre Rezepte optimieren und Zucker-, Salz-, und Fettgehalte deutlich reduzieren.



## Sante MS: der natürliche Geschmacksboost



### SANTE MS LIQUID®

Sante MS Liquid® wird aus vollreifen GMO-freien Tomaten ohne jegliche Zusätze gewonnen und hoch konzentriert. Sante verleiht Gerichten aller Art schon in geringer Dosierung geschmackliche Tiefe und Mundgefühl (Umami und Kokumi) und ist damit die **Clean-Label**-Alternative zu Hefeextrakt, Glutamat und anderen Geschmacksverstärkern. Sante ermöglicht eine Salzreduktion bis zu 30 % und findet auch in Produkten Verwendung, die nicht nach Tomate schmecken sollen.

- ✓ keine Allergenkennzeichnung nach Verordnung 2000/13/EC erforderlich
- ✓ Deklaration als Tomatenkonzentrat
- ▶ Convenienceprodukte, Suppen, Saucen, pikante Füllungen, Aufstriche, Würzprodukte, Fleisch- und Fischprodukte, vegetarische/vegane Produkte, Getränke, Süßwaren, Snacks und Backwaren, ...

### IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Salzreduktion um bis zu 30 %
- natürliche Geschmacksintensivierung
- 100 % Tomate. Keine Zusätze.
- Glutamat- und Hefeextrakt-Ersatz
- kein überdeckender Eigengeschmack
- effektiver Rohstoff
- Gluten- und GMO-frei
- kosher und halal
- auch in Pulverform erhältlich



CLEAN LABEL



NATÜRLICHER URSPRUNG

# Zucker- und Fettreduktion mit Fibruline® & Fibrulose®



FIBRULINE®

FIBRULOSE®



Fibruline® und Fibrulose® sind Nahrungsmittelrohstoffe, die über eine Heißwasserextraktion aus den Wurzeln der Zichorie gewonnen werden. Die natürlich in der Pflanze vorkommenden Fructooligosaccharide zählen zu den **löslichen Ballaststoffen**. Inulin und Oligofructose werden in Lebensmitteln bevorzugt eingesetzt, um den Ballaststoffgehalt zu erhöhen und gleichzeitig den Fettgehalt zu reduzieren und/oder den Zuckergehalt anteilig bis vollständig zu ersetzen.

## IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Zuckeraustausch ohne Effekt auf die Lebensmitteltextur
- Fettreduktion bei gleichbleibender Textur
- nährwertbezogene Aussage als zucker- und/oder fettreduziert möglich
- Health Claim „geringerer Anstieg des Blutzuckerspiegels“
- hoher Ballaststoffgehalt (min 90 % i.Tr.)
- gleichzeitige Ballaststoffanreicherung bei Zuckerreduktion
- geschmacksneutral, im Produkt nicht sichtbar



natürlicher Ursprung aus der Zichorie, rein pflanzlich  
hohe Qualität und Reinheit mit europäischem Ursprung



## ZUCKERREDUKTION

Aufgrund der technologisch sehr ähnlichen Eigenschaften zu Zucker werden Fibruline und Fibrulose vielfältig in zuckerreduzierten Produkten eingesetzt. Inulin und Oligofructose werden hier als **kalorienarmer Füllstoff** verwendet und können den Zucker anteilig bis vollständig ersetzen. Die reduzierte Süße kann über die Kombination mit Süßstoffen oder Zuckeralkoholen ausgeglichen werden.

- ✓ Health Claim „geringerer Anstieg des Blutzuckerspiegels“ möglich
- ✓ nährwertbezogene Aussagen wie „weniger Zucker“ sowie „ohne Zuckerzusatz“ sind gemäß EU VO 1924/2006 möglich.
- ▶ Feine Backwaren, Süßwaren, Molkereiprodukte, Frühstückscerealien, Riegel, Tabletten, Süßungsmittel, bilanzierte Diäten zur Gewichtsreduktion, Fruchtzubereitungen, Getränke, ...

## FETTREDUKTION

Inulin bildet unter hoher Scherung ein Partikelgel aus, welches fettreduzierten Produkten eine **fettähnliche Textur** verleiht. Bei gleichbleibender Textur kann der Fettgehalt in Fleischwaren, Mayonnaisen, Desserts, Speiseeis u. a. effektiv reduziert werden.

- ✓ nährwertbezogene Aussage „fettreduziert“ gemäß EU VO 1924/2006 möglich
- ▶ Milchgetränke, Joghurts, Desserts, Mayonnaisen, Brotaufstriche, Wurstwaren, Feine Backwaren, Speiseeis, ...

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
.....  
Gerne schicken wir Ihnen ausführliche Produktinformationen zu und beraten Sie bei der Wahl der richtigen Type für Ihre Anwendung.



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](mailto: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](mailto:OFFICE@FOODINGREDIENTS.DE)

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