

Produkt	Qualitätsstufe	Eigenschaften	Applikationen										Verpackungsgröße	Mindesthaltbarkeit
			Feine Backwaren	Dauerbackwaren	Backfüllungen	Eiscreme	Schokolade	Süßwaren	Convenience	Suppen & Saucen	Dressings	Desserts		
Sahnepulver 75 %	Premium	<ul style="list-style-type: none"> frisch sahnig-cremiger Geschmack bietet optimale Weißkraft verbessert Mundgefühl und Schmelzverhalten in Applikation hergestellt aus frischer Sahne und Magermilch, stabilisiert mit Phosphat und Antioxidationsmittel weißes bis cremefarbenes frei fließendes Pulver 100 g Pulver entsprechen ca. 250 g frischer Sahne 30 % 	5-10 %	5-10 %	3-8 %	3-10 %	5-10 %	3-5 %	3-10 %	5-10 %	3-10 %	3-10 %	20 kg	12 Monate bei 4-6 °C / 6 Monate bei Raumtemperatur
Sahnepulver 75 % ohne Phosphat	Premium	<ul style="list-style-type: none"> frisch sahnig-cremiger Geschmack hoher Gehalt an freiem Fett ideal für Applikation Schokolade optimale Weißkraft hergestellt aus frischer Sahne und Magermilch, stabilisiert mit Antioxidationsmittel ohne Phosphat weißes bis cremefarbenes frei fließendes Pulver 100 g Pulver entsprechen ca. 250 g frischer Sahne 30 % 	5-10 %	5-10 %	3-8 %	3-10 %	5-10 %	3-5 %	3-10 %	5-10 %	3-10 %	3-10 %	20 kg	12 Monate bei 4-6 °C / 6 Monate bei Raumtemperatur
Sahnepulver 42 %	Premium	<ul style="list-style-type: none"> frisch sahnig-cremiger Geschmack optimale Weißkraft verbessert Mundgefühl und Schmelzverhalten in Applikation hergestellt aus frischer Sahne und Magermilch ohne Stabilisierungssysteme Clean Labelling möglich weißes bis cremefarbenes frei fließendes Pulver 100 g Pulver entsprechen ca. 140 g frischer Sahne 30 % 	5-10 %	5-10 %	3-8 %	3-10 %	5-10 %	3-5 %	3-10 %	5-10 %	3-10 %	3-10 %	20 kg	12 Monate bei 4-6 °C / 6 Monate bei Raumtemperatur
Sahnepulver 64	Standard	<ul style="list-style-type: none"> süßlich vollmundig-cremiger Geschmack gute Weißkraft reduzierter Fettgehalt von 37 % hergestellt aus Sahne und weiteren Milchingredienten, stabilisiert mit Phosphat und Antioxidationsmittel weißes bis cremefarbenes frei fließendes Pulver 100 g Pulver entsprechen ca. 150 g frischer Sahne 30 % 	5-10 %	5-10 %	3-8 %	3-10 %	5-10 %	3-5 %	3-10 %	5-10 %	3-10 %	3-10 %	20 kg	6 Monate bei Raumtemperatur
Joghurtpulver	Premium	<ul style="list-style-type: none"> frisch mild-säuerlicher Geschmack (pH-Wert 4,6 - 5,0) aus reinem Magermilchjoghurt hergestellt ohne Trägerstoffe Clean Labelling möglich weißes bis leicht cremefarbenes frei fließendes Pulver 100 g Pulver entsprechen ca. 725 g Magermilchjoghurt 	5-10 %	5-10 %	10-20 %	3-10 %	5-10 %	3-5 %			3-5 %	3-10 %	25 kg	12 Monate bei 4-6 °C / 4 Monate bei Raumtemperatur

→ Fortsetzung Milchbasierte Food Ingredients siehe nächste Seite

Produkt	Qualitätsstufe	Eigenschaften	Applikationen										Verpackungsgröße	Mindesthaltbarkeit	
			Feine Backwaren	Dauerbackwaren	Backfüllungen	Eiscreme	Schokolade	Süßwaren	Convenience	Suppen & Saucen	Dressings	Desserts			
Milchbasierte Food Ingredients (Fortsetzung)															
Joghurtpulver 243	Standard	<ul style="list-style-type: none"> milder ausgewogener Geschmack (pH-Wert 4,9 - 5,3) geringere Viskosität durch reduzierten Eiweißgehalt hergestellt aus Magermilchjoghurtpulver und weiteren Milchingredienten weißes bis leicht cremefarbenes frei fließendes Pulver 100 g Pulver entsprechen ca. 145 g Magermilchjoghurt 	5-10 %	5-10 %	10-20 %	3-10 %	5-10 %	3-5 %				3-5 %	3-10 %	20 kg	6 Monate bei Raumtemperatur
Joghurtgranulat 2-6 mm	Premium	<ul style="list-style-type: none"> frisch mild-säuerlicher Geschmack knusprige Konsistenz ist optimal für Anwendung in Schokolade aus frischem Magermilchjoghurt unter Verwendung von Glukosesirup und Stärke hergestellt cremefarbene unregelmäßig gebrochene Granulate 100 g Granulate entsprechen 285 g frischem Magermilchjoghurt 	5-10 %			3-5 %	3-5 %					3-5 %	20 kg	12 Monate bei Raumtemperatur	
Erdbeer Joghurtgranulat 2-6 mm	Premium	<ul style="list-style-type: none"> milder ausgewogener Erdbeer-Joghurtgeschmack knusprige Konsistenz ist hervorragend für Applikation in Schokolade geeignet hergestellt aus frischem Magermilchjoghurt und hochwertigem Erdbeerfruchtpulver hellrote unregelmäßig gebrochene Granulate 100 g Granulate entsprechen 260 g frischen Erdbeeren 	5-10 %			3-5 %	3-5 %					3-5 %	20 kg	9 Monate bei Raumtemperatur	
Quarkpulver	Premium	<ul style="list-style-type: none"> mild-feinsäuerlicher Geschmack hergestellt aus 100 % frischem Magermilchquark ohne Trägerstoff Clean Labelling möglich weißes leicht cremefarbenes frei fließendes Pulver 100 g Pulver entsprechen ca. 580 g Magerquark 	5-10 %	3-10 %	5-10 %	3-10 %	5-10 %	3-5 %				3-10 %	25 kg	12 Monate bei 4-6 °C / 6 Monate bei Raumtemperatur	
Quarkpulver 594	Standard	<ul style="list-style-type: none"> süßlich milder Quarkgeschmack geringere quarktypische Brüchigkeit aufgrund reduziertem Proteingehalt von 35 % hergestellt aus Magerquark und anderen Milchingredienten weißes leicht cremefarbenes frei fließendes Pulver 100 g Pulver entsprechen ca. 295 g Speisequark 	5-10 %	3-10 %	5-10 %	3-10 %	5-10 %	3-5 %				3-10 %	20 kg	6 Monate bei Raumtemperatur	
Mascarponepulver	Premium	<ul style="list-style-type: none"> sahnig-cremiger Geschmack hergestellt mit frischem italienischen Mascarpone, stabilisiert mit Phosphat und Antioxidationsmittel frei fließendes cremefarbenes Pulver 100 g Pulver entsprechen 190 g frischem Mascarpone 	5-10 %	3-10 %	5-10 %	3-10 %	3-10 %	3-5 %				3-10 %	25 kg	12 Monate bei Raumtemperatur	

→ Fortsetzung Milchbasierte Food Ingredients siehe nächste Seite

Produkt	Qualitätsstufe	Eigenschaften	Applikationen										Verpackungsgröße	Mindesthaltbarkeit
			Feine Backwaren	Dauerbackwaren	Backfüllungen	Eiscreme	Schokolade	Süßwaren	Convenience	Suppen & Saucen	Dressings	Desserts		
Milchbasierte Food Ingredients (Fortsetzung)														
Butterpulver	Premium	<ul style="list-style-type: none"> mild-sahniger Geschmack optimiert Mundgefühl und Schmelzverhalten in der Applikation hergestellt mit 80 % frischer Butter cremefarbenes frei fließendes Pulver 100 g Pulver entsprechen ca. 88 g Markenbutter 	5-10 %	5-10 %	5-10 %		3-5 %		3-10 %	3-10 %			20 kg	12 Monate bei 4-6 °C / 6 Monate bei Raumtemperatur
Butterpulver 54	Standard	<ul style="list-style-type: none"> mild ausgewogener Geschmack gute Weißkraft hergestellt aus Butter und anderen Milchingredienten, stabilisiert mit Phosphat und Antioxidationsmittel cremefarbenes frei fließendes Pulver 100 g Pulver entsprechen ca. 50 g Markenbutter 	5-10 %	5-10 %	5-10 %		3-5 %		3-10 %	3-10 %			20 kg	6 Monate bei Raumtemperatur
Fettbasierte Food Ingredients														
Fettpulver 80 % Palmöl	Premium	<ul style="list-style-type: none"> neutraler ausgewogener Geschmack optimale Weißkraft hergestellt aus 80 % ungehärtetem Palmöl ohne Zusatzstoffe Clean Labelling möglich weißes bis beigefarbenes frei fließendes Pulver 	5-10 %	5-10 %	20-50 %				2-10 %	2-10 %	3-8 %	3-8 %	20 kg	9 Monate bei Raumtemperatur
Fettpulver 80 % Palm	Premium	<ul style="list-style-type: none"> neutraler ausgewogener Geschmack optimale Weißkraft hergestellt aus 80 % gehärtetem Palmfett ohne Zusatzstoffe Clean Labelling möglich weißes bis beigefarbenes frei fließendes Pulver 	5-10 %	5-10 %	20-50 %				2-10 %	2-10 %			20 kg	9 Monate bei Raumtemperatur
Vollei Fettpulver	Premium	<ul style="list-style-type: none"> frischer leicht eihaltiger Geschmack hergestellt aus Vollei und ungehärtetem Fett ohne Zusatzstoffe optimal emulgierende Eigenschaften unterstützt Stabilisierung von süßen und pikanten Backfüllungen frei fließendes hellgelbes Pulver 			20-50 %				2-10 %	2-10 %			15 kg	6 Monate bei Raumtemperatur
Kakaobutterpulver 60 %	Premium	<ul style="list-style-type: none"> milder kakaobuttriger Geschmack optimales Abschmelzverhalten und Mundgefühl hergestellt aus reiner Kakaobutter und frischer Magermilch, stabilisiert mit Phosphat und Antioxidationsmittel cremefarbenes frei fließendes Pulver 100 g Pulver entsprechen ca. 57 g Kakaopressbutter 					3-10 %					3-10 %	20 kg	12 Monate bei Raumtemperatur

Produkt	Qualitätsstufe	Eigenschaften	Applikationen										Verpackungsgröße	Mindesthaltbarkeit
			Feine Backwaren	Dauerbackwaren	Backfüllungen	Eiscreme	Schokolade	Süßwaren	Convenience	Suppen & Saucen	Dressings	Desserts		
Emulgatoren														
Molda 55	Premium	<ul style="list-style-type: none"> ● neutraler leicht milchiger Geschmack ● hergestellt aus hochwertigem Sojalecithin und Magermilch ohne Zusatzstoffe ● Clean Labelling möglich ● hellgelbes frei fließendes Pulver 	1-6 %	1-6 %	1-6 %				1-5 %	1-5 %	1-5 %		20 kg	9 Monate bei Raumtemperatur
Tort-0-Ram 1578	Premium	<ul style="list-style-type: none"> ● neutraler reiner Geschmack ● bietet feinporige cremige Schaumstruktur bei optimaler Schaumstabilität ● optimal geeignet für Applikationen und Stabilisierung im sauren pH-Bereich bis pH 3,8 ● hellgelbes frei fließendes Pulver 	5-10 %		5-10 %				5-10 %			5-15 %	20 kg	9 Monate bei Raumtemperatur
Tort-0-Ram 808	Premium	<ul style="list-style-type: none"> ● neutraler reiner Geschmack ● bietet feinporige cremige Schaumstruktur bei optimaler Schaumstabilität ● besonders gut geeignet für Applikationen und Stabilisierung im neutralen pH-Bereich 7,0 ● weißes bis beigefarbenes frei fließendes Pulver 	5-10 %		5-10 %				5-10 %			5-15 %	20 kg	9 Monate bei Raumtemperatur
Tort-0-Ram 920 LP	Premium	<ul style="list-style-type: none"> ● neutraler reiner Geschmack ● bietet feinporige cremige Schaumstruktur bei optimaler Schaumstabilität ● besonders gut geeignet für milchbasierte Applikationen und Stabilisierung im pH-Bereich 6,0 ● weißes bis beigefarbenes frei fließendes Pulver 	5-10 %		5-10 %				5-10 %			5-15 %	20 kg	9 Monate bei Raumtemperatur

Produkt	Qualitätsstufe	Eigenschaften	Applikationen										Verpackungsgröße	Mindesthaltbarkeit
			Feine Backwaren	Dauerbackwaren	Backfüllungen	Eiscreme	Schokolade	Süßwaren	Convenience	Suppen & Saucen	Dressings	Desserts		
Spezialitäten														
Honigpulver 60 %	Premium	<ul style="list-style-type: none"> mild ausgewogener Honiggeschmack einfache Dosierung, Lagerung und hervorragende mikrobiologische Beschaffenheit (keimreduziert) hergestellt aus hochwertigem Blütenhonig, stabilisiert mit Trägerstoff Maltodextrin hellgelbes bis gelbes fließendes Pulver 100 g Pulver entsprechen ca. 70 g Blütenhonig 	3-8 %	3-8 %	3-8 %	3-5 %	3-5 %	3-5 %	3-5 %			3-5 %	25 kg	12 Monate bei Raumtemperatur
Honigpulver 60 % fein	Premium	<ul style="list-style-type: none"> mild ausgewogener Honiggeschmack sehr gute Rieselfähigkeit einfache Dosierung, Lagerung und sehr gute mikrobiologische Beschaffenheit (keimreduziert) hergestellt aus hochwertigem Blütenhonig mit Trägerstoff Maltodextrin und Fließhilfsmittel Silicium Dioxid hellgelbes bis gelbes fließendes Pulver 100 g Pulver entsprechen ca. 70 g Blütenhonig 	3-8 %	3-8 %	3-8 %	3-5 %	3-5 %	3-5 %	3-5 %			3-5 %	25 kg	12 Monate bei Raumtemperatur
Honigpulver 60 % feinst	Premium	<ul style="list-style-type: none"> mild ausgewogener Honiggeschmack feinste Körnung einfache Dosierung, Lagerung und sehr gute mikrobiologische Beschaffenheit (keimreduziert) hergestellt aus hochwertigem Blütenhonig, stabilisiert mit Trägerstoff Maltodextrin hellgelbes bis gelbes fließendes Pulver 100 g Pulver entsprechen ca. 70 g Blütenhonig 	3-8 %	3-8 %	3-8 %	3-5 %	3-5 %	3-5 %	3-5 %			3-5 %	25 kg	12 Monate bei Raumtemperatur
Honigpulver 60 % mit Magermilchpulver	Premium	<ul style="list-style-type: none"> milchiger vollmundiger Honiggeschmack einfache Dosierung, Lagerung und sehr gute mikrobiologische Beschaffenheit (keimreduziert) hergestellt aus hochwertigem Blütenhonig und Magermilch Clean Labelling möglich hellbeiges fließendes Pulver 100 g Pulver entsprechen ca. 70 g Blütenhonig 	3-8 %	3-8 %	3-8 %	3-5 %	3-5 %	3-5 %	3-5 %			3-5 %	25 kg	6 Monate bei Raumtemperatur

→ Fortsetzung Spezialitäten siehe nächste Seite

Produkt	Qualitätsstufe	Eigenschaften	Applikationen										Verpackungsgröße	Mindesthaltbarkeit
			Feine Backwaren	Dauerbackwaren	Backfüllungen	Eiscreme	Schokolade	Süßwaren	Convenience	Suppen & Saucen	Dressings	Desserts		
Spezialitäten (Fortsetzung)														
Honiggranulat 5-10 mm	Premium	<ul style="list-style-type: none"> sehr milchiger vollmundiger Honiggeschmack knusprige Struktur ist hervorragend geeignet für die Applikation in Schokolade oder Müslibars einfache Dosierung und Lagerung hergestellt aus Blütenhonig und Magermilch hellbeige unregelmäßig gebrochene Granulate 100 g Granulat entsprechen ca. 48 g Blütenhonig 	3-8 %	3-8 %	3-8 %	3-5 %	3-5 %	3-5 %	3-5 %			3-5 %	15 kg	6 Monate bei Raumtemperatur
Rotweinpulver	Premium	<ul style="list-style-type: none"> ausgewogener Rotweingeschmack hervorragend geeignet zum Verfeinern von Desserts oder Saucen mit Rotwein ohne Alkohol hergestellt aus hochwertigem alkoholfreien Rotwein ohne Zusatzstoffe Clean Labelling möglich 100 g Pulver entsprechen ca. 225 ml frischem Rotwein purpurfarbendes frei fließendes Pulver 			3-5 %	3-5 %	3-5 %	3-5 %	3-5 %	3-5 %		3-5 %	25 kg	9 Monate bei Raumtemperatur
Edamer Stifte 6 mm	Premium	<ul style="list-style-type: none"> würziger mild-säuerlicher Geschmack hergestellt aus 100 % Edamerkäse unter schonender Gefrierdrying kleine unregelmäßig gebrochene goldgelbe Stifte 							3-5 %				25 kg	6 Monate bei Raumtemperatur