



BIO

IST UNSERE STÄRKE

BIO-LIEFERPROGRAMM &
INNOVATIONEN

Bio-Stärke ist unsere Stärke

AGRANA stellt Stärkeprodukte auf höchstem Niveau her – mit modernen und umweltschonenden Methoden.

Die Rohstoffe: Mais, Kartoffeln und Weizen.

Das Ergebnis: Hochwertige Stärkeprodukte für eine Vielzahl von Anwendungen in den unterschiedlichsten Industriebranchen.

Die komplexen Eigenschaften der Stärke werden vor allem in der Lebensmittelindustrie genutzt. AGRANA, Vorreiter in Forschung & Entwicklung und Bio-Pionier, setzt speziell auf zertifizierte Bio-Produkte und Erzeugnisse aus gentechnikfreier Herstellung.

Zertifizierung



Version 2020

IMPRESSUM:
EIGENTÜMER, HERAUSGEBER UND VERLEGER: AGRANA Stärke GmbH,
Conrathstraße 7, 3950 Gmünd, Austria, Marketing, Tel: +43 2852 503,
E-Mail: info.stärke@agrana.com; GESTALTUNG: 7reasons Medien GmbH;
FOTOS: AGRANA, Tatjana Figl-Wolfsberger; DRUCK: Druck.at.



ANWENDUNGSMATRIX

STANDARD PRODUKTE

	PRODUKT	ROHSTOFF	HAUPTANWENDUNGSGEBIETE
NATIVE STÄRKEN	<ul style="list-style-type: none"> ■ STÄRKINA 20.001 Native Kartoffelstärke 	Kartoffel	Brot & Backwaren, Fleisch- & Wurstwaren, Suppen & Saucen, Saucenverdicker
	<ul style="list-style-type: none"> ■ STÄRKINA 20.002 Native abgetrocknete Kartoffelstärke 	Kartoffel	Pharmaanwendungen, Trockensuppen & Trockenmischungen, geriebener Käse
	<ul style="list-style-type: none"> ■ MAISITA 21.050 Native Maisstärke 	Mais	Back- und Puddingpulver, Formstärke (Gummiwaren)
	<ul style="list-style-type: none"> ■ MAISITA 21.057 Native Wachsmaisstärke, reine Amylopektinstärke 	Wachsmais	Fertiggerichte, Tiefkühlprodukte
	<ul style="list-style-type: none"> ■ WEIZITA 22.050 Native Weizenstärke 	Weizen	Bäckereiprodukte, Suppen & Saucen, Süßwaren, Wurstwaren, Fertiggerichte
NATIVE QUELLSTÄRKEN	<ul style="list-style-type: none"> ■ QUEMINA 21.204 Kaltquellende native Maisstärke 	Mais	Gnocchi, Fertiggerichte
	<ul style="list-style-type: none"> ■ QUEMINA 21.205 Kaltquellende native Kartoffelstärke 	Kartoffel	Instant-Suppen & Saucen, süße Dessertcremen, extrudierte Snackprodukte
	<ul style="list-style-type: none"> ■ QUEMINA 21.207 Kaltquellende native Wachsmaisstärke 	Wachsmais	Säuglingsnahrung, Erdnuss-Coatings, Saucen
VITALER WEIZEN GLUTEN	<ul style="list-style-type: none"> ■ VITAL WEIZEN GLUTEN 22.575 Weizenkleber 	Weizen	Weizenmehlanwendungen, Fleischalternativen – unterstützt fleischähnliche, faserige Textur, hohe Nährstoffquelle für Vegetarier



ANWENDUNGSMATRIX

STANDARD PRODUKTE

SPRÜHGETROCKNETE VERZUCKERUNGSPRODUKTE

PRODUKT	ROHSTOFF	HAUPTANWENDUNGSGEBIETE
■ AGENAMALT 20.233 Maltodextrin – DE 6	Wachsmais	Trägerstoff, Säuglings- & Erwachsenenahrung, Sportlernahrung & Getränke, Mischkomponente z.B. für Gewürze, Antiklumpmittel, Süßwaren
■ AGENAMALT 20.234 Maltodextrin – DE 10	Mais	Trägerstoff & Trennmittel, Säuglings- & Erwachsenenahrung, Sportlernahrung & Getränk, Mischkomponente z.B. für Gewürze, Süßwaren
■ AGENAMALT 20.232 Maltodextrin – DE 12	Kartoffel	Trägerstoff für Aromen, Säuglings- & Erwachsenenahrung, Mischkomponente z.B. für Gewürze, Antiklumpmittel, Getränke, Süßwaren
■ AGENAMALT 20.239 Maltodextrin – DE 19	Mais	Für Anwendungen mit naturbelassener Farbgebung: Trägerstoffe, Säuglings- & Erwachsenenahrung, Mischkomponente z.B. für Gewürze, Antiklumpmittel, Süßwaren, Cerialien, Müsliriegel
■ AGENAMALT 22.230 Süßestes Maltodextrin – DE 19	Weizen	Trägerstoff, Säuglings- & Erwachsenenahrung, Mischkomponente z.B. für Gewürze, Antiklumpmittel, Getränke, Süßwaren
■ AGENAMALT 20.235 Süßestes Maltodextrin – DE 19	Mais	Trägerstoff, Säuglings- & Erwachsenenahrung, Mischkomponente z.B. für Gewürze, Antiklumpmittel, Getränke, Süßwaren
■ AGENAMALT 22.235 Süßestes Maltodextrin – DE 19	Mais & Weizen	Trägerstoff, Säuglings- & Erwachsenenahrung, Mischkomponente z.B. für Gewürze, Antiklumpmittel, Getränke, Süßwaren

TROCKENE VERZUCKERUNGSPRODUKTE

■ AGENABON 20.236 Getrockn. Glukosesirup – DE 29	Mais	Trägerstoff, Säuglings- & Erwachsenenahrung, Mischkomponente z.B. für Gewürze, Antiklumpmittel, Getränke, Süßwaren
■ AGENABON 22.236 Getrockn. Glukosesirup – DE 29	Weizen	Trägerstoff, Säuglings- & Erwachsenenahrung, Mischkomponente z.B. für Gewürze, Antiklumpmittel, Getränke, Süßwaren
■ AGENABON 20.238 Getrockn. Glukosesirup – DE 39	Mais	Für Anwendungen mit naturbelassener Farbgebung: Speiseeis, Aromen, Liköre
■ AGENABON 20.237 Getrockn. Glukosesirup – DE 97	Mais	Mischkomponente z.B. für Gewürze, Eis, Süßwaren
■ AGENABON 22.237 Getrockn. Glukosesirup – DE 97	Weizen	Mischkomponente z.B. für Gewürze, Eis, Süßwaren
■ DEXTRODYN 20.250 Kristalline Dextrose	Mais	Süßwaren, Fleisch- & Wurstwaren, Eis, Süßstoffmischungen



ANWENDUNGSMATRIX

STANDARD PRODUKTE

FLÜSSIGE VERZUCKERUNGSPRODUKTE

PRODUKT	ROHSTOFF	HAUPTANWENDUNGSGEBIETE
■ AGENABON 22.136 Glukosesirup – DE 29	Weizen	Hartkaramelle, Bonbons, Lollies, Gelees, Backwaren, Schokoladen, Schokoladenprodukte
■ AGENABON 20.131 Glukosesirup – DE 40	Mais	Für Anwendungen mit naturbelassener Farbgebung: Hartkaramelle & Weichkaramelle, Bonbons, Gummiwaren & Gelees, Füllungen, Cremen, Fondants, Süßwaren, Müsliriegel, Aufstriche, Gewürze
■ AGENABON 22.131 Glukosesirup – DE 40	Weizen	Hartkaramelle & Weichkaramelle, Bonbons, Gummiwaren & Gelees, Füllungen, Cremen, Fondants, Süßwaren, Müsliriegel, Aufstriche, Ketchup
■ AGENABON 20.132 Hochmaltosesirup – DE 50	Mais	Hartkaramelle, Bonbons, Lollies, Gelees, Backwaren, Schokoladen, Schokoladenprodukte
■ AGENABON 22.132 Hochmaltosesirup – DE 50	Weizen	Hartkaramelle, Bonbons, Lollies, Gelees, Backwaren, Schokoladen, Schokoladenprodukte
■ AGENABON 20.130 Glukosesirup – DE 70	Mais	Weiche Karamelle, Bonbons, Fruchtzubereitungen, Füllungen für Schokoladenprodukte, Eis, Backwaren, Frucht- & Nussaufstrich, Mais- & Weizenflocken
■ AGENABON 22.130 Glukosesirup – DE 70	Weizen	Weiche Karamelle, Bonbons, Fruchtzubereitungen, Füllungen für Schokoladenprodukte, Eis, Backwaren, Frucht- & Nussaufstrich, Mais- & Weizenflocken
■ AGENABON 20.139 Glukosesirup – DE 97	Mais	Fermentationssubstrate, Limonaden, Sirupe, Spezialgetränke, Liköre, Fruchtzubereitungen, Eis
■ AGENABON 20.135 Glukose- & Invertzuckersirup F 9	Mais & Zucker	Füllungen von Schokoladenprodukten, Brot, Kuchen, süße Produkte, Fruchtzubereitungen, Fruchtsaft, Fruchtsirup, Eis
■ AGENABON 20.133 Glukose- & Invertzuckersirup F 30	Mais & Zucker	Füllungen von Schokoladenprodukten, Brot, Kuchen, süße Produkte, Fruchtzubereitungen, Fruchtsaft, Fruchtsirup, Eis
■ AGENABON 22.133 Glukose- & Invertzuckersirup F 30	Weizen & Zucker	Füllungen von Schokoladenprodukten, Brot, Kuchen, süße Produkte, Fruchtzubereitungen, Fruchtsaft, Fruchtsirup, Eis
■ AGENABON 20.138 Invertzuckersirup	Zucker	Füllungen von Schokoladenprodukten, Brot, Kuchen, süße Produkte, Fruchtzubereitungen, Fruchtsaft, Fruchtsirup, Eis



ANWENDUNGSMATRIX

STANDARD PRODUKTE

KARTOFFELDAUERPRODUKTE

PRODUKT

- **AGENAFLOCK 20.705**
Kartoffelflocken
- **AGENAFLOCK 20.708**
Kartoffelflocken
mit Rosmarinextrakt
- **AGENABACK 20.757**
Gemahlene Kartoffelflocken
- **AGENAPOM 20.772**
Kartoffelwürfel
- **AGENAPOM 20.773**
Kartoffelstreifen
- **AGENAPUL 20.795**
Kartoffelpulver
- **AGENAPUL 20.794**
Kartoffelpulver extra fein

ROHSTOFF

Kartoffel
Kartoffel
Kartoffel
Kartoffel
Kartoffel
Kartoffel
Kartoffel

HAUPTANWENDUNGSGEBIETE

Kartoffelpüree, Kartoffelteig, Backwaren, Fertiggerichte, Konserven, Babynahrung, Kartoffel- & Gemüsesuppen
Kartoffelpüree, Kartoffelteig, Backwaren, Fertiggerichte, Konserven, Babynahrung, Kartoffel- & Gemüsesuppen
Backwaren oder Backmischungen, Snacks (Pellets, direkt expandierte Produkte)
Instant-Suppen, Konserven, Babynahrung
Kartoffelteigmischungen, Kartoffelpuffer, Instant-Suppen, Konserven, Semmelbrösel
Suppen & Saucen, Rotkohl, Kartoffelknödel
Suppen & Saucen, Rotkohl, Kartoffelknödel, Aufstriche & Pasten

ANWENDUNGSMATRIX

AUSGEWÄHLTE SPEZIALITÄTEN



CLEAN LABEL STÄRKEN

PRODUKT	ROHSTOFF	HAUPTANWENDUNGSGEBIETE
<ul style="list-style-type: none"> ■ AGENAJEL 21.357 Funktionelle Clean Label Stärke 	Wachsmais	Feinkostprodukte z.B. Ketchup, Fruchtzubereitungen, Suppen & Saucen, Füllungen & Aufstriche, Tiefkühlkost, Milchprodukte
<ul style="list-style-type: none"> ■ AGENAJEL 21.055 Funktionelle Clean Label Stärke 	Mais	Milchprodukte (insbesondere pflanzliche Alternativen), Feinkostprodukte z.B. Ketchup, Suppen & Saucen, Füllungen & Aufstriche
<ul style="list-style-type: none"> ■ QUEMLITE 21.209 Kaltquellende Clean Label Stärke 	Mais	Fertiggerichte, fettreduzierte Mayonnaise & Dressings, Ernährung für Kinder und Erwachsene

DÜNNKOCHENDE STÄRKEN

<ul style="list-style-type: none"> ■ AGENALITE 20.052 Dünnkochende Stärke 	Wachsmais	Süße Aufstriche z.B. Nougat- und Kokoscremen, pikante Aufstriche z.B. Schmelzkäse, Fleisch & Fischpaste, Diätprodukte, Eis
<ul style="list-style-type: none"> ■ AGENADYN 20.053 Dünnkochende Stärke 	Mais	Gummiwaren, streichbarer Käse, Käseimitat, Milchprodukte

INNOVATIONEN

<ul style="list-style-type: none"> ■ AGENOVUM® 22.571 Ei-Ersatz 	Mais & Weizen	Bäckereiprodukte, Kekse, Pasta & Nudeln, Gnocchi, knusprige Panade
<ul style="list-style-type: none"> ■ AGENOVUM® 20.075 Ei-Ersatz, glutenfrei 	Mais & Kichererbse	Bäckereiprodukte, Kekse, Pasta & Nudeln, Gnocchi, knusprige Panade
<ul style="list-style-type: none"> ■ AGENAFIBER 19.050 Kartoffelfaser, hohes Wasserbindevermögen 	Kartoffel	Bäckereiprodukte, Brot, Kuchen, Kekse & Gebäck, Pasta & Nudeln, Gnocchi, Müslimischungen & Müsliriegel, Diätprodukte, vegane Fleischalternativen, Tierfutter
<ul style="list-style-type: none"> ■ AGENAFIBER 19.051 Kartoffelfaser, mittleres Wasserbindevermögen 	Kartoffel	Bäckereiprodukte, Brot, Kuchen, Kekse & Gebäck, Pasta & Nudeln, Gnocchi, Müslimischungen & Müsliriegel, Diätprodukte, vegane Fleischalternativen, Tierfutter



BIO-KARTOFFELFASER

AGENAFIBER 19.050 / 19.051

WAS IST AGENAFIBER?

AGENAFIBER 19.050 / 19.051 wird primär zur Ballaststoffanreicherung verwendet. Aufgrund seines ausgeprägten Wasserbindevermögens und der texturierenden Eigenschaften bietet dieser unlösliche Ballaststoff eine Fülle unterschiedlicher nutritiver und funktioneller Vorteile für Lebensmittel.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Zu 100 % aus Kartoffeln
- Unlöslicher Ballaststoff
- Neutraler Geruch und Geschmack
- Hohes Wasserbindevermögen
- Füllstoff/Verdickungsmittel
- Erhöhung der Viskosität
- Trägersubstanz
- Vermeidung von Phasentrennung und Synärese



- Bio-Qualität & GVO-frei
- Vegan
- Clean Label
- Ballaststoffanreicherung
- Low Carb
- Glutenfrei

Trends



8 VORTEILE

- Natürlicher Nahrungsmittelbestandteil
- Bindet Feuchtigkeit und reduziert Altbackenwerden von Backwaren
- Verbessert die Weichheit und das Mundgefühl des Produktes
- Verlängerung der (organoleptischen) Haltbarkeit von Brot und Backwaren
- Texturverbesserung vor allem bei fettarmen Produkten
- Partikelstabilisierung in Flüssigkeiten
- Ballaststoffanreicherung und Auslobung am Label
- Aufwertung von Fast Food

BALLASTSTOFF-QUELLE!

WICHTIGE FAKTEN

- Durchschnittliche Partikelgröße (d50): 150–300 µm
- WBV* [g H₂O/100 g] AGENAFIBER 19.050: 1.100 – 2.000 g
- WBV* [g H₂O/100 g] AGENAFIBER 19.051: 750 – 1.500 g
- Ballaststoffanteil [% i. Tr.]: mind. 75 %
- Unlösliche Faser – HMWDF [% i. Tr.]: mind. 60 %

* Wasserbindevermögen



AT-BIO-301
EU-Landwirtschaft



MIT UNSEREM BALLASTSTOFF ...

... IHRE BUNTE WELT DER LEBENSMITTEL BEREICHERN.



KARTOFFELFASER

Regionaler Ersatz
von exotischen
Ballaststoffquellen



9 ANWENDUNGSGEBIETE

- Backwaren, Brot und Kuchen
- Frühstückscerealien und Müsliriegel
- Cracker und Kekse
- Verarbeitetes Fleisch und Würste
- Pizza, Tortilla und Wraps
- Pasta und Kartoffelpüree
- Suppen und Saucen
- Smoothies und Instantgetränke
- Heimtier- und Tierfutter

DIE BEDEUTUNG VON BALLASTSTOFFEN

Ballaststoffe sind jener Teil einer Ernährung, der resistent gegenüber der enzymatischen Verdauung ist, zum Beispiel Cellulose, Nichtcellulose-Polysaccharide wie Hemicellulosen, Pektine, Gummi, Schleimstoffe und nichtkohlenhydrathaltiges Lignin. Eine Ernährung, die reich an Ballaststoffen wie Cerealien, Nüssen, Obst und Gemüse ist, wirkt sich positiv auf die Gesundheit aus. Ballaststoffe können in verschiedenen funktionellen Lebensmitteln wie Backwaren, cerealienbasierten Produkten, Erfrischungsgetränken und Fleischerzeugnissen eingesetzt werden. Der Einfluss unterschiedlicher Verarbeitungsverfahren verändert die physikalisch-chemischen Eigenschaften von Ballaststoffen und verbessert deren Funktionalität.

(adaptiert von: Dietary fibre in foods: a review, J Food Sci Technol. Juni 2012; 49(3): 255-266.)

BALLASTSTOFFE & EU VERORDNUNG 1924/2006

PRODUKTANSPRUCH „BALLASTSTOFFQUELLE“

- Mindestens 3 g Ballaststoffe je 100 g
- Mindestens 1,5 g Ballaststoffe je 100 kcal

PRODUKTANSPRUCH „HOHER BALLASTSTOFFGEHALT“

- Mindestens 6 g Ballaststoffe je 100 g
- Mindestens 3 g Ballaststoffe je 100 kcal



DER NATÜRLICHE MEHRWERT

Gesundheitliche Vorteile
und zahlreiche
technologische
Funktionen

food.starch@agrana.com
organic.starch@agrana.com





BIO-KARTOFFELSTÄRKE

STÄRKINA 20.001

WAS IST STÄRKINA?

Unsere Bio-Kartoffelstärke wird ausschließlich aus hochwertigen Stärkekartoffeln im AGRANA Werk Gmünd/Austria hergestellt.

Mit neutralem Geschmack, hoher Wasseraufnahmefähigkeit, niedrigem Fettgehalt und frei von Allergenen ist die heimische Kartoffelstärke ein äußerst begehrtes Stärkeprodukt.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Zu 100 % aus Bio-Kartoffeln
- Rein und natürlich
- Vielseitig einsetzbar
- Hohe Wasseraufnahmefähigkeit
- Binde-, Verdickungs- und Backtriebmittel
- Füllstoff



DER NATÜRLICHE MEHRWERT

durch nachhaltige Bio-Kartoffelprodukte aus Österreich!

- Bio-Qualität & GVO-frei
- Vegan
- Clean Label
- Glutenfrei



Trends

7 VORTEILE

- Ausgezeichnetes Wasserbindevermögen
- Neutraler Eigengeschmack und Geruch
- Transparent und klar
- Hohe Viskosität und Quellfähigkeit
- Texturverbesserung
- Niedrige Verkleisterungstemperatur (ca. 63 °C)
- Verbesserung der Extrusionseignung

HAUPTANWENDUNGSGEBIETE

- Brot & Backwaren
- Fleisch- & Wurstwaren
- Süßwaren & Pudding
- Suppen, Saucen & Dressings
- Snacks
- Nudeln

DER
GLUTENFREIE
ALLROUNDER!



AT-BIO-301
EU-Landwirtschaft



BIO-KARTOFFELFLOCKEN

AGENAFLOCK 20.708 & AGENABACK 20.757



SO EINFACH

und so
natürlich!



WHITE-LABEL- PRODUKTION!

WAS SIND AGENAFLOCK & AGENABACK?

AGENAFLOCK sind geschälte, gekochte und getrocknete Bio-Kartoffelflocken. Durch ein spezielles Kochverfahren sowie eine schonende Trocknung bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe bestmöglich erhalten.

AGENABACK sind gemahlene Kartoffelflocken, welche durch ihre feinere Struktur besonders gute Mischeigenschaften mit Mehlen aufweisen. Sie werden daher vorwiegend im Backwarenbereich eingesetzt.

HAUPTANWENDUNGSGEBIETE

- Kartoffelpüree & Kartoffelteig
- Backwaren
- Fertiggerichte & Konserven
- Suppen & Saucen
- Snacks & Extrudate
- Babynahrung

food.starch@agrana.com
organic.starch@agrana.com

Trends

DEKLARATION

ohne
E-Nummern!



- Bio-Qualität & GVO-frei
- Vegan
- Clean Label
- Glutenfrei



6 VORTEILE

- Ausgezeichnete Quellfähigkeit auch in kaltem Wasser
- Zeit- und Energieersparnis
- Typischer Kartoffelgeschmack
- Frischer Kartoffelgeruch
- Textur- und Konservierungsverbesserung
- Gutes Wasserbindevermögen



DAS PERFEKTE
NATÜRLICHE
BINDEMittel!

AGRANA
BIO



CLEAN LABEL STÄRKEN

AGENAJEL 21.357 / 21.055 & QUEMLITE 21.209

WAS SIND CLEAN LABEL STÄRKEN?

AGRANAs Clean Label Stärken, erhältlich in Bio- und konventioneller Qualität, sind eine bedeutende Alternative zu modifizierten Stärken. Durch rein physikalische Verfahren werden bei Clean Label Stärken funktionelle Eigenschaften (Prozess-, Hitze-, Säure- und Lagerstabilität) ohne chemische Modifikation erreicht. Diese stabilisierten Stärken gelten somit als Lebensmittelzutaten und nicht als Zusatzstoffe.



- Clean Label
- Bio-Qualität & GVO-frei
- Vegan
- Glutenfrei



FREI VON
ZUSATZSTOFFEN!

Trends

AGENAJEL 21.357 / 21.055

Funktionelle Clean Label Stärken

QUEMLITE 21.209

Kaltquellende Clean Label Stärke

HAUPTANWENDUNGSGEBIETE

- Feinkostprodukte z.B. Ketchup
- Saucen & Dressings
- Fruchtzubereitungen
- Milchprodukte
- Füllungen & Aufstriche
- Tiefkühlkost & Fertiggerichte
- Backwaren

7 VORTEILE

- Alternative zu chemisch modifizierten Stärken
- Keine E-Nummern, keine Zusatzstoffe
- Deklaration als Stärke
- Erhöhung der Prozesstoleranz und Lagerstabilität
- Texturverbesserung
- Erhöhte Emulgierbarkeit – Fettreduktion
- Verbesserung des Wasserbindungsvermögens

VEREINFACHTE
ZUTATENLISTE!



AT-BIO-301
EU-Landwirtschaft



DÜNNKOCHENDE STÄRKE

AGENALITE 20.052

WAS IST AGENALITE?

AGENALITE ist eine dünnkochende Bio-Maisstärke, die speziell für süße, fettreduzierte Aufstriche entwickelt wurde. Mit AGENALITE können z.B. Kokosnuss- und Haselnusscremen palmölfrei hergestellt werden.

HAUPTANWENDUNGSGEBIETE

- Süße Aufstriche
- Pikante Aufstriche
- Schmelzkäse
- Fleisch- & Fischpastete
- Eis

Trends



- Bio-Qualität & GVO-frei
- Palmölfrei
- Kalorienreduziert
- Vegan
- Clean Label

ZUCKER-
REDUKTION!

PALMÖLFREI!

FETTREDUKTION!

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Cremige Konsistenz
- Glatte Textur und thermoreversibles Verhalten
- Geringe Viskosität bei der Abfüllung
- Hervorragend streichfähig



5 VORTEILE

- Fettreduktion bis zu 70%
- Signifikante Zuckerreduktion
- Als „Light“-produkt auslobbar
- Verbesserung von Textur und Mundgefühl
- Optimale rheologische Eigenschaften



food.starch@agrana.com
organic.starch@agrana.com

AGRANA
BIO

VEGANER EI-ERSATZ

AGENOVUM® 22.571

WAS IST AGENOVUM®?

AGENOVUM® ist ein veganer Ei-Ersatz auf Basis von Weizen und Mais. AGENOVUM® eignet sich für eine Vielzahl an Anwendungen im süßen Backwarenbereich und ebenso für Palatschinken, Kekse, Spätzle und knusprige Panaden.

**VIELSEITIG
EINSETZBAR!**

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Einfache Anwendung
- Vielseitig einsetzbar
- Vegan
- Cremefarbenes Pulver mit getreideartigem Geruch und mehligem Geschmack
- Frei von Ei und Milch
- Haltbarkeit: 24 Monate bei trockenen Lagerbedingungen



Trends



- Bio-Qualität
- Vegan
- Clean Label
- Pflanzliche Proteinquelle
- Kompakte Aufbewahrung
- Einfache Handhabung



WARUM AUF EIER VERZICHTEN?

Egal ob aus ethischer Perspektive oder aus gesundheitlichen Aspekten – es gibt viele Gründe auf den Verzehr von Eiern zu verzichten, sei es aufgrund einer veganen Ernährungsweise, der Salmonellen- oder Cholesterin-Thematik oder einer bestehenden Hühnereiallergie. Die Eiallergie ist nach der Milchallergie weltweit die zweithäufigste allergische Erkrankung im Kindesalter.

Die Hauptallergene befinden sich im Hühnereiweiß und heißen Ovomukoid und Ovalbumin. Bei betroffenen Menschen können sie heftige allergische Reaktionen auslösen. Die einzige Möglichkeit einer Linderung der Schmerzen wird durch Allergenvermeidung erzielt. Das Hühnerei wird aus der Ernährung ausgeschlossen und kann in vielen Rezepturen durch AgenOVUM® ersetzt werden!

(Adaptiert nach: <https://www.veganblatt.com/keine-eier> & <http://www.ecarfor.org/info-portal/allergien/huehnereiallergie/>)



AT-BIO-301
EU-Landwirtschaft



FOLGEN SIE DEM VEGANEN TREND

AUF BASIS VON WEIZENSTÄRKE, WEIZENPROTEIN UND MAISSTÄRKE

AGENOVUM® + Wasser = 1 Ei-Äquivalent

EIN PRODUKT – VIELE ANWENDUNGEN

- Backwaren
- Waffeln
- Spätzle
- Palatschinken
- Kaiserschmarrn
- Kekse
- Panade
- Hefeteig
- Kartoffelteig
- Teigwaren



NEU!
AGENOVUM®
GLUTENFREI!

SO WENDEN SIE ES AN

statt 1 kg Voll-Ei: 300 g AGENOVUM® + 700 g Wasser

statt 1 kg Trockenei: 1200 g AGENOVUM®
(Zusatz von Wasser entsprechend individueller Rezeptur)

REZEPTUREN IN „COOK WITH US!“ UNTER WWW.AGRANA.COM

Sämtliche Angaben und Hinweise basieren auf unseren Untersuchungen und dienen daher nur als allgemeine, unverbindliche Anregung. Wir empfehlen, die Eignung unserer Produkte durch eigene Versuche zu prüfen.

food.starch@agrana.com
organic.starch@agrana.com



6 VORTEILE

- Keine mikrobiologischen Kontaminationen
- Vielseitige Einsatzmöglichkeiten
- Lagerung ohne Kühlung
- Erhöhung der Lagerfähigkeit
- Ei-freie Produkte für Allergiker herstellbar
- Kostenreduktion



VEGANE PROTEIN POWER

Made in Austria





UNSER WEIZENPORTFOLIO

AGRANA HOCHWERTIGE WEIZEN-PRODUKTPALETTE AUS KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU

AGRANA – DER GRÖSSTE PRODUZENT VON BIO-STÄRKE INNERHALB DER EUROPÄISCHEN UNION

AGRANA Stärke konzentriert sich seit 25 Jahren auf die Veredelung von Kartoffeln, Mais und Wachsmais aus biologischem Anbau und ist Weltmarktführer in der Herstellung von Bio-Maisstärke, Bio-Maltodextrin und Bio-Dextrose. Seit 2014 bietet AGRANA hochwertige Weizenstärke und Weizenproteine in Bio-Qualität aus ihrem Werk in Pischelsdorf in Niederösterreich an.

WEIZENSTÄRKE UND WEIZENKLEBER HABEN SICH IN DEN VERGANGENEN JAHREN ZU SPEZIALERZEUGNISSEN MIT MEHRWERTCHARAKTER ENTWICKELT.

Dies hängt mit ihrer einzigartigen Kombination von Eigenschaften zusammen. Obwohl Weizenmehl von Natur aus Farbpigmente enthält, hat isolierte Weizenstärke einen hohen Reinheitsgrad und ist reinweiß, eine Eigenschaft, die besonders für mehlabasierte Anwendungen und bei der Verwendung als Feuchtigkeitsregulator in Streuzucker von großer Bedeutung ist.

Native Weizenstärke hat eine geringere Viskosität als andere kommerzielle Stärkequellen. Aus diesem Grund findet sie dort Anwendung, wo Wert auf eine hohe Festigkeit ohne übermäßige Verdickung gelegt wird. Ihre Fähigkeit zur Verdickung hängt direkt mit ihrer Aufheizgeschwindigkeit zusammen: Eine schnellere Aufheizgeschwindigkeit bringt eine höhere Viskosität. Grund dafür ist eine gleichzeitige Steigerung des Quellverhaltens im Granulat und der Auswaschung von löslichen Stoffen. Bei einer Konzentration von Weizenstärke von über 6 % in wasserhaltigen Lebensmittelsystemen verwandelt sich die Paste aufgrund ihres höheren Gehalts an linearen Amylosemolekülen in ein festeres Gel, als dies bei Maisstärke der Fall ist.



Trends

- Bio-Qualität & GVO-frei
- Clean Label
- Pflanzliche Proteinquelle
- Hoher Proteingehalt
- Fleischersatz
- Vegetarisch & Vegan



WEIZITA
AGENAMALT
AGENABON
VITALER
WEIZENKLEBER



AT-BIO-301
EU-Landwirtschaft



WEIZENSTÄRKE

WEIZITA 22.050

Benefits

WEIZITA 22.050

- Hoher Reinheitsgrad, reinweiße Farbe und neutraler Geschmack
- Verbesserung und Kontrolle von Textur, Viskosität und Krumenstruktur
- Binde- und Verdickungsmittel in Suppen, Saucen, Puddings, verarbeitetem Fleisch usw.
- Stabilisierung von Emulsionen
- Anpassung des Proteingehalts, insbesondere in Kombination mit vitalem Weizenkleber 22.575



WENN „MIT“ BESSER IST ALS „FREI VON“

Gerade einmal ein Prozent der Bevölkerung leidet unter Zöliakie, weshalb die meisten Menschen keine Veranlassung sehen Gluten von Ihrem Speiseplan zu streichen.

Eine neue Studie des British Journal of Nutrition hat sogar gezeigt, dass eine glutenfreie Ernährung mit einem Rückgang der nützlichen Darmbakterien und einer Zunahme schädlicher Bakterien in Verbindung gebracht wird, was zu einer Beeinträchtigung der Krankheitsresistenz führen kann. Personen, die nicht unter einer Glutenunverträglichkeit leiden, können durch die Aufnahme von Gluten in ihren Speiseplan profitieren.

(adaptiert von: <http://www.theveganrd.com/2009/n/no-need-for-vegans-to-give-up-fat/gluten-soy>)



WEIZITA 22.050

Native Bio-Weizenstärke

food.starch@agrana.com
organic.starch@agrana.com



MALTODEXTRINE & SIRUPE

AGENAMALT 22.230 / 20.235 / 22.235 & AGENABON 20.236 / 22.236 / 20.132 / 22.132

Benefits

AGENAMALT 22.230 / 20.235 / 22.235

- Verbesserung von Körper- & Mundgefühl, reinem Geschmack und Klarheit des Endproduktes
- Geringe Osmolalität und langsame Energiefreisetzung – Sport-, Wellness- und Mahlzeitenersatzgetränke, Säuglingsanfangsnahrung
- Neutraler Träger für Gewürze und sprühgetrocknete Fruchtsäfte
- Teilweiser Fett- oder Saccharoseersatz – Kalorienreduzierung
- Verbesserte Viskosität und Stabilisator
- Reduzierung der Süße und Saccharosekristallisation bei Saccharoselösungen
- Verbesserung der Textur bei Süßigkeiten, verhindert Schalwerden
- Gute filmbildende Eigenschaften, Verlängerung der Haltbarkeitsdauer von Bonbons

AGENAMALT 22.230 / 20.235 / 22.235

Bio-Maltodextrin DE 19

AGENABON 20.236 / 22.236

Getrockneter Bio-Glukosesirup DE 29

AGENABON 20.132 / 22.132

Maltosereicher Bio-Sirup DE 50



AGENABON 20.236 / 22.236

- Reduzierung der Süße
- Anpassung des Gefrierpunktes und der Elastizitätseigenschaften
- Verbessert die Textur und Weichheit von Keksen, Kuchen, Muffins
- Erhöht den Feststoffanteil in einer Formulierung – Körper und Mundgefühl
- Beständige Qualität – Verbesserung der Stabilität von Getränken
- Kein Farbeintrag und farbliche Beeinflussung des Endproduktes
- Reduzierung des mikrobiologischen Verderbs während der Lagerung
- Reduzierung der Synärese
- Träger und Verbesserung der Löslichkeit von Pulvern

AGENABON 20.132 / 22.132

- Süßungsmittel mit saccharoseähnlichen Eigenschaften, aber mit geringerer Süße
- Bessere Stabilität und schwächere Bräunungsreaktion durch niedrigeren Glukosegehalt
- Fördert die Bildung sehr feiner Saccharosekristalle
- Feuchthaltemittel – Verzögerung der Austrocknung
- Ideal für die Herstellung von Hartkaramellen und Gummiwaren



**GARANTIIERT
GLUTENFREI!**

WEIZENGLUTEN

VITALER WEIZENKLEBER 75 FOOD 22.575

Benefits

VITALER WEIZENKLEBER 75 FOOD 22.575


- Viskoelastische und bindende Eigenschaften – Stabilisation und Formgebung von Teig
- Hohe Wasseraufnahme
- Mehlprodukt- und Mehlanreicherung
- Verbessert die Widerstandsfähigkeit von Blätterteig- und Tiefkühlgebäck
- Ideal für Weizenmehlanwendungen
- Bindung von Fleischzubereitungen
- Idealer Fleischersatz – fleischähnliche, faserige Struktur
- Wertvolle Nährstoffquelle für Vegetarier



SPEZIALPRODUKT
mit
Mehrwertcharakter!



**VITALER
WEIZENKLEBER
75 FOOD 22.575**
Bio-Weizenprotein



food.starch@agrana.com
organic.starch@agrana.com



**AGRANA
BIO**

AGRANA Starch / AGRANA Stärke GmbH
A-3950 Gmünd, Conrathstrasse 7, Austria
Tel.: +43/2852/503-0
Email: organic.starch@agrana.com



WWW.AGRANA.COM