



# 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

- Ausgezeichnete Wasserbindungsfähigkeit
- Neutraler Eigengeschmack und Geruch
- Transparent und klar
- Hohe Viskosität und Quelfähigkeit
- Texturverbesserung
- Niedrige Verkleisterungstemperatur (ca. 63 °C)
- Verbesserung der Extrusionseignung

## HAUPTANWENDUNGSGEBIETE

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

DER  
GLUTENFREIE  
ALLROUNDER

[food.starch@agrana.com](mailto:food.starch@agrana.com)  
[organic.starch@agrana.com](mailto:organic.starch@agrana.com)



AT-BIO-301  
EU-Landwirtschaft



# BIO-KARTOFFELFLOCKEN

AGENAFLOCK 20.705 & AGENABACK 20.757

## SO EINFACH

und so natürlich!



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

## DEKLARATION

ohne  
E-Nummern

# Trends



## 6 VORTEILE

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

## 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

## PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Zu 100 % aus Bio-Kartoffeln
- Rein und natürlich
- Vielseitig einsetzbar
- Ausgezeichnete Quellfähigkeit

## WHITE-LABEL-PRODUKTION



## DAS PERFEKTE NATÜRLICHE BINDEMITEMEL