

# UNSER WEIZENPORTFOLIO

**AGRANA's hochwertige Weizen-Produktpalette aus kontrolliert biologischem Anbau**

## **WEIZITA 22.050**

Native Bio-Weizenstärke

## **AGENAMALT 22.235 (garantiert glutenfrei)**

Bio-Maltodextrin DE 19

## **AGENABON 22.236 (garantiert glutenfrei)**

Getrockneter Bio-Glukosesirup DE 29

## **AGENABON 22.132 (garantiert glutenfrei)**

Maltosereicher Bio-Sirup DE 50

## **VITALER WEIZENKLEBER 75 FOOD 22.575**

Bio-Weizenprotein

### **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 seinem 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 mehlbasierte 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 festes Gel, als dies bei Maisstärke der Fall ist.



#### TREND



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

#### Wenn „mit“ besser ist als „frei von“

Gerade einmal ein Prozent der Bevölkerung leidet unter Zöliakie. Deshalb haben die meisten Veganer keine Veranlassung, 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/2009/11/no-need-for-vegans-to-give-up-fat/gluten-soy>)



Weizita

Agenamalt & Agenabon

Vitaler Weizenkleber

## WEIZITA 22.050

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



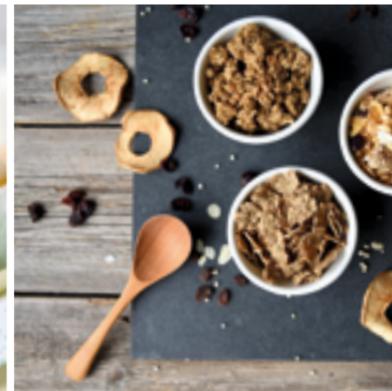
## AGENAMALT 22.235

- 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



## AGENABON 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 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



## 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

