

Herstellung und Vertrieb von Lebensmittel-Zusatzstoffen

Fleischwaren

Kutterhilfsmittel
Schinkenspritzmittel
Emulgatoren
Milcheiweiß
Sojaweiweiß
Rohwurstreifemittel
Umrötehilfsmittel
Geschmacksverstärker
Gewürzmischungen
Komplettmischungen
Frischhaltemittel
Gelatine
Lebensmittelfasern
Carrageenan
reine Wirkstoffe
Zuckerstoffe

Innovationen

Auf Seite 2

Milchprodukte

Milcheiweiß u.
Milcheiweißmischungen
Schmelzsalze

Lebensmittel allgemein

Emulgatoren
Stabilisatoren
Verdickungsmittel
Carrageenan
Natriumalginat
Konservierungsstoffe

Zusatzprogramm

Edelstahlausrüstung wie:
Räucherwägen, Geräte, Bräter,
Beschickungswägen, Behälter,
Zerlegebänder, u.s.w. von
„Expro Technique Engineering Co.“

Netze u. Netz-
Verarbeitungsmaschinen
Kollagenfolie
Kunstdärme
Schrumpf-u. Siegelrandbeutel

Innovative Spezialprodukte / Thema „clean label“

Promi Extrasa SP plus:

**modifiziertes Kochsalz ohne Salzgeschmack,
jedoch mit voller technologischer Wirkung;**

„durch mehr Kochsalz verbesserter Eiweißaufschluss; nicht salzig durch nat.Aromen“

Promi Extrasa SP-K plus:

**modifiziertes Kaliumsalz ohne Salzgeschmack,
jedoch mit voller technologischer Wirkung;**

„durch mehr Kochsalz verbesserter Eiweißaufschluss; nicht salzig durch nat.Aromen“

Promi Progel 80PP:

Hochfunktionelles Schweinetrockeneiweiß (Kollagen)

Ersatz von „Milcheiweiß“

Promi Easy Fat plus:

Fettstabilisator für Fleischerzeugnisse

zur Herstellung von stabilen Fettemulsionen für fettarme Fleischwaren.

Die fertige, gekühlte Emulsion entspricht der Struktur von Schweinespeck, mit dem Vorteil von 75% weniger Kalorien; Emulsion auch mit Öl möglich

Promi Red Paprika Sp.:

Spezialgewürz

gibt neben der Würzung, dem Produkt eine ansprechende rote Farbe und unterstützt bleibend die Pökelfarbe bei umgeröteten Fleischwaren; ohne E-Nummer

Promi Boostarom:

Aromen gewonnen aus Schweinefleisch

Geschmacksverstärker ohne E-Nummer

Promipur Paté:

Emulgator

Ersatz von Natriumkaseinat; Dekl.: Milcheiweiß, natürliche Aromen.

Promi Prevent 3X:

Polyphenolreiche Kräuterextrakte, naturidentische Aromen

Ersatz von reinem Natriumlaktat mit ca.1%iger Dosierung

entspr. EU-Directive 88/338/EC u. 91/71/EC : Flavour/Aroma

Alle Produkte entsprechen den allgem. EU-Richtlinien; nationale Vorschriften sind zu beachten.