Lieferprogramm

WIR LIEFERN BIO-ZUTATEN

Bioservice Zach GmbH

Wirtschaftspark 1

3943 Schrems

Österreich

+43 2853 20660

zach@bioservice.at

Ascorbinsäure, für Biorezepte 70.102

Ascorbinsäure ist ein farb- und geruchloser, kristalliner, gut wasserlöslicher Feststoff mit saurem Geschmack, es handelt sich um eine "organische Säure". Die Herstellung erfolgt aus nicht gentechnisch modifiziertem Traubenzucker. Wichtigste Eigenschaft der Ascorbinsäure ist ihre physiologische Wirkung als Vitamin C. Zahlreiche Lebensmittel werden mit Ascorbinsäure angereichert, um den Vitamin-Gehalt zu erhöhen. Steht eine ihrer anderen Anwendungen im Vordergrund, wird sie als Ascorbinsäure gekennzeichnet.

Vorteile
verbessert Quell- u. Geschmackeigenschaft von Mehl
konservierende Eigenschaften
für den Einsatz in BIO-Rezepten zugelassen (gemäß EU Bio VO 834/2007, Betriebsmittelkatalog der Infoxgen)

Verpackung
25 kg Karton

BIO-Acerolafruchtpulver 70.047

Dieses leicht hygroskopische Pulver wird aus den Früchten der biozertifizierten Acerola-Kirsche gewonnen. Acerola gehört zu den Früchten mit dem höchsten natürlichen Gehalt an Vitamin C. Der Saft der roten Kirschfrucht wird unter Zugabe von Wasser ausgepresst, unter Vakuum schonend eingedickt und unter Zugabe eines Trägermaterials auf BIO-Stärkebasis (BIO-Maltodextrin) getrocknet. Das ist notwendig da Acerolafruchtpulver ohne diesen Zusatz sehr schnell verklumpen würde und bei Kontakt mit Luftsauerstoff sehr rasch verderben würde. Ansonsten kommen keine Zusatzstoffe wie Zucker, Konservierungsmittel oder Farbstoffe zum Einsatz. Durch den hohen Vitamingehalt C Gehalt eignet sich das Pulver optimal um Ascorbinsäure zu ersetzten (Stichwort Clean Labeling).

Vorteile
☺ hochwertiger natürlicher Vitamin C Träger
☺ natürliche Alternative zu Ascorbinsäure

Verpackung
1 kg PE Beutel, 25 kg Ktn

BIO-Agar-Agar Pulver 70.110

"BIO-Agar-Agar Pulver" wird mittels Heißwasser aus den Zellwänden von Meeralgen (Rotalgen) herausgelöst. Agar-Agar ist frei von irgendwelchen Zusätzen. Zu etwa 70% besteht Agar-Agar aus dem gelierenden Inhaltsstoff Agarose, und zu etwa 30% aus dem nicht gelierenden Agaropektin.

Vorteile

☺ geschmacksneutral !
☺ Binde- u. Verdickungsmittel, besonders hohe Gelierkraft - stärker als Gelatine
☺ vegetarisch pflanzlich

Verpackung

1 kg Alu Beutel

BIO-Alkohol Ethanol (=Weingeist) 90.053

Hochprozentiger Alkohol 96 % (= Ethanol, =Weingeist) aus biozertifizierter Landwirtschaft; "Alkohol" ist das umgangssprachliche Wort für "Ethanol". Ethanol ist Bestandteil von Genussmitteln und alkoholischen Getränken wie Wein, Bier und Likör. Zur Alkoholproduktion werden meist zucker- und stärkehaltige Rohstoffe durch Mikroorganismen vergoren. Zur Herstellung werden nur Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau verwendet. Unser biologischer Alkohol ist neutral im Geschmack und wird als Basis für Liköre, Schnäpse, Pflanzenauszüge, Reinigungs- und Desinfektionsmittel und Kosmetik verwendet.

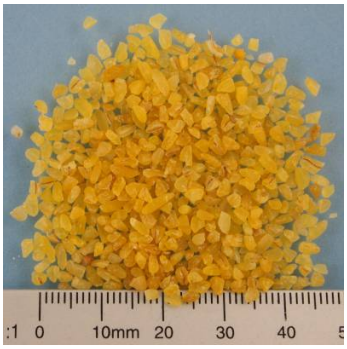
Vorteile

☺ geruchlos, geschmacksneutral
☺ wirkt antibakteriell ☺ für vegetarische und vegane Kost

Verpackung

10 Liter Kanister

BIO-alpha Weizen 29.005

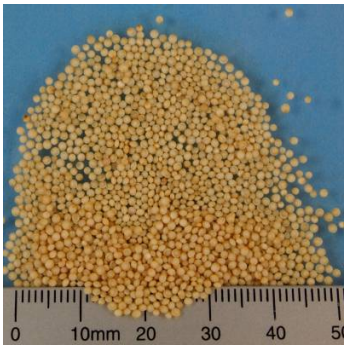


Alpha-Weizen ist ein biologisches Hartweizenprodukt.
Bio-Weizen wird in einem speziellen Parboil-Verfahren aufbereitet. Dadurch bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamine (B1, B2, E), Kohlenhydrate, pflanzliches Eiweiß, Mineralstoffe und Spurenelemente sowie jede Menge Ballaststoffe erhalten.

Vorteile
☺ herzhafter Geschmack
☺ Nährwert
☺ Zubereitung - einfach und schnell

Verpackung
25 kg Papiersack

BIO-Amaranth Körner 90.072



Amaranth zählt zu den ältesten Nutzpflanzen der Menschheit. Bereits vor Jahrtausenden diente es in Südamerika als Grundnahrungsmittel sowie als Opfergabe für Götter. Lange Zeit galt die Pflanze des Amaranth als heilig. Inkas und Azteken glaubten in ihr die Quelle großer Kraft gefunden zu haben. Dies war den spanischen Eroberern Grund genug, den Anbau von Amaranth zu verbieten.

Vorteile
☺ Nährwert, vegetarisch, glutenfrei

☺ natriumarm

Verpackung
25 kg Papiersack

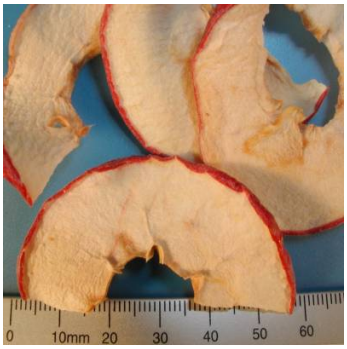
BIO-Anis ganz 80.001

BIO-Anis-Samen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden entsprechend gereinigt und aufbereitet. Der Anis ist eine einjährige Pflanze, er erreicht eine Wuchshöhe von bis zu 60 cm. Er blüht im Juli und August mit weißen Dolden. Aus den Blüten entstehen die Früchte.

Vorteile
☺ sehr aromatisch

Verpackung
20 kg Papiersack

BIO-Apfelchips knusprig 70.022



Ausgewählte BIO-Apfelsorten aus kontrolliert biologischem Anbau werden vom Kernhaus befreit, die Schalen bleiben am Produkt.
Anschließend wird in ca. 4 - 5 mm dicke Scheiben ("Chips") geschnitten und schonend getrocknet.

Vorteile
☺ Dekoration, Geschmack, Nährwert
☺ extra knusprig, schmackhafte - gesunde "Knabberchips"
☺ entzieht der Rezeptur Wasser und optimiert damit Konsistenz

Verpackung
7 kg PE-Sack im Karton

BIO-Apfelfasern 19.101

Bio-Äpfel werden zerkleinert und der Saft abgetrennt.
Der verbleibende Trester wird getrocknet und vermahlen.

Vorteile
sehr gute Wasserbindung --> länger frisch!
hoher Ballaststoffanteil – speziell für Low-carb-Ernährung
verbessert Textur und Viskosität

Verpackung
22 kg Papiersack mit PE-Innensack

BIO-Apfelpulver 0 - 2 mm

70.062

Fruchtige Äpfel ausgewählter Sorten (Hauptsorten: Jonathan, Gloster, Golden u.a.) aus kontrolliert biologischem Anbau werden in Stücke geschnitten und in warmem Luftstrom schonend getrocknet. Anschließend wird auf die gewünschte Körnung zu einem leicht hygroskopischen Pulver vermahlen. BIO-Apfelpulver hat einen fruchtigeren und frischeren Geschmack als BIO-Apfelfasern. Unser Pulver besteht zu 100% aus reifen Äpfeln. Ein spezielles Herstellungsverfahren ermöglicht dieses süße fruchtige Pulver ohne Hilfsstoffe und Rieselhilfen herzustellen. Als natürliches Süßungsmittel wurde es bereits im Mittelalter verwendet, heute bietet es sich zum Beispiel auch als natürlicher Zuckerersatz an. BIO-Apfelpulver ist die beste Art Apfel in Ihrem Rezept einzusetzen. Diese premium Qualität bringt immer frischen Apfelgeschmack in Ihr BIO-Rezept. Es kann das ganze Jahr einfach und unkompliziert wie frischer Apfel eingesetzt werden.

Vorteile

☺ fruchtiges und intensives Apfelaroma, 100 % Apfel pur
☺ Frischhaltung von Backwaren
☺ historisches Süßmittel

Verpackung

10 kg Karton mit PE Innensack

BIO-Apfelsaftkonzentrat Apfeldicksaft

90.010

Ausgewählte Äpfel verschiedener süßer Sorten aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden ausgepresst und der Saft schonend unter Vakuum zu diesem "BIO-Apfeldicksaft" aufkonzentriert. Da dieser biologische Dicksaft schonend unter Vakuum eingedickt bzw. auf konzentriert wird bleiben seine Eigenschaften (Geschmack & Farbe) optimal erhalten. Aufgrund der hohen Süßkraft dieses Apfelsaftkonzentrates wird er sehr erfolgreich als natürliche Alternative zu Kristallzucker, usw. eingesetzt. Durch gezielte Sortenwahl wird eine ganzjährige gleichbleibende Qualität sichergestellt. Nach Zugabe von Wasser ergibt das Konzentrat 100% Apfelsaft.

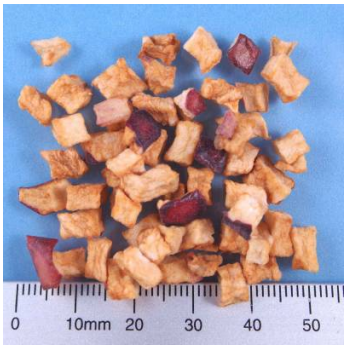
Vorteile

☺ einfach bequem verfügbar
☺ Ernährungs- u. Gesundheitswert
☺ Süssmittel

Verpackung

25 kg Karton, aseptische Verpackung

BIO-Apfelwürfel knusprig 70.001



Ausgewählte Apfelsorten (Hauptsorten: Jonathan, Gloster, Golden u.a.) aus kontrolliert biologischem Anbau werden von Kernhaus, Stiel etc. befreit. Schalen bleiben bewusst am Produkt und geben den Würfeln besondere Optik. Die würfelig geschnittenen Apfelstücke werden schonend knusprig getrocknet.
Durch ein spezielles Herstellverfahren werden keine Trennmittel oder andere Hilfsstoffe benötigt. 100% Apfel in premium Lebensmittelqualität. Keine Sorgen bezüglich Haltbarkeit, Mikrobiologie, usw. Das ganze Jahr premium Qualität. Die beste Art Apfel in Ihrer Rezeptur einzusetzen.

Vorteile
☺ extra knusprig
☺ fruchtiger Geschmack, hohe Ergiebigkeit

Verpackung
14 kg Karton mit PE-Innensack

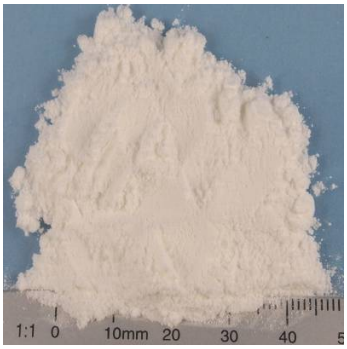
BIO-Aronia Pulver fein 90.094

Aronia Beeren aus biologischer Landwirtschaft werden gepresst, schonend getrocknet und feinst vermahlen.

Vorteile
+ dunkel-violette Farbgebung
+ hohe ernährungsphysiologische Bedeutung, hoher Gehalt an Antioxidantien (Anthocyanen und OPC)

Verpackung
10 kg Sack

BIO-Backpulver Reinweinstein 90.026

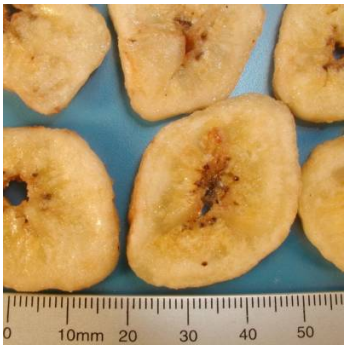


"BIO-Backpulver Reinweinstein"ist eine pulvrige Mischung aus der während Teigbereitung bzw. Backvorgang aus dem Natron Kohlendioxid als Triebmittel freigesetzt wird.
Der geschmackvolle Reinweinstein wird aus Ablagerungen in Weinfässern gewonnen.

Vorteile
☺ Backtriebmittel ohne Chemie
☺ Reinweinstein als geschmacksvolles Säuerungsmittel
☺ frei von Phosphat, Gluten, Hefe, Ei , Lactose

Verpackung
25 kg Papiersack mit PE-Innensack

BIO-Bananenchips 70.004



Bananen aus biologischer Landwirtschaft werden geschnitten und unter Zugabe von Kokosöl, Vollrohrzucker und Bienenhonig (ebenfalls alle aus biologischer Landwirtschaft)
leicht geröstet und getrocknet zu hell - beigen Scheiben.

Vorteile
☺ Knusprigkeit
☺ Geschmack

Verpackung
6,80 kg Karton mit PE-Beutel

BIO-Bärlauch gerebelt 80.079

Bärlauchblätter aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden schonend getrocknet und gerebelt.

Vorteile
☺ aromatisch intensiv - ähnlich dem Knoblauch
☺ bequeme und praktische Verwendung

Verpackung
15 kg Papiersack

BIO-Bärlauchpulver 80.072

Bärlauchblätter aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden getrocknet, gerebelt und schonend vermahlen.

Vorteile
☺ aromatisch intensiv - ähnlich dem Knoblauch
☺ bequeme und einfache Verwendung

Verpackung
15 kg Papiersack mit PE-Innensack

BIO-Basilikum gerebelt 80.063

Getrocknete Blätter von Basilikum aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden schonend gerebelt

Vorteile

Verpackung
15 kg Papiersack

BIO-Basilikumpulver 80.053

Basilikumkraut aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft wird schonend getrocknet und vermahlen.

Vorteile
☺ aromatisch
☺ fein vermahlen, bequeme Verwendung

Verpackung
10 kg Papiersack mit PE-Innensack

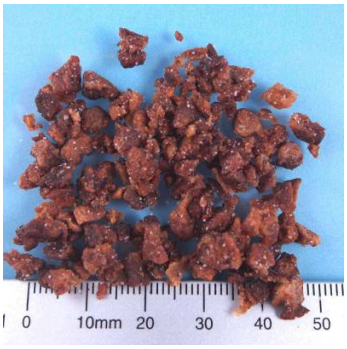
BIO-Bertramwurzel gemahlen 80.102

Die trockenen Bertramwurzeln aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden schonend zu feinem Pulver vermahlen.
Die Wurzeln enthalten ätherische Öle und Inulin, eine abwehrstimulierende Zuckerverbindung.

Vorteile
☺ wirkt im Körper reinigend
☺ wichtiges Gewürz nach Hl. Hildegard von Bingen
☺ Würzig

Verpackung
1 kg Papiersack

BIO-Birnenstücke fein geschnitten 70.021



Fruchtige Birnen aus biologischer Landwirtschaft werden sorgfältig händisch verlesen und gewaschen. Die ganzen Birnen werden in einem traditionellen Verfahren getrocknet ("gedörrte Kletzen"), anschließend entstielt und zu ca. 3 - 15 mm großen Stücken geschnitten. Zur Verhinderung von Klumpenbildung wird etwas Reismehl beigegeben.
Zutaten: BIO-Dörrbirnen 96 %, BIO-Reismehl 4 %

Vorteile
☺ fruchtiger Geschmack
☺ einfach - bequem ohne Vorarbeit (Kletzen aufbereiten) einsetzen
☺ Vitamine, Ballast- und Mineralstoffe in konzentrierter Form

Verpackung
10 kg Karton

BIO-Birnenwürfel knusprig 70.075

Ausgewählte Birnensorten aus kontrolliert biologischem Anbau werden von Kernhaus und Stiel befreit. Schalen bleiben bewusst am Produkt und geben den Würfeln besondere Optik.
Die gewürfelten Birnenstücke werden besonders knusprig getrocknet

Vorteile
☺extra knusprig
☺fruchtiger Geschmack

Verpackung
10 kg Karton

BIO-Bockshornklee Samen 80.086

Sehr alte Heil- und Gewürzpflanze, stammt vermutlich ursprünglich aus Ägypten. War schon in der Küche der Alten Römer beliebt.
Sehr nahrhaftes Gewürz (enthält Vitamine, gilt als magenfreundlich).
Basisgewürz für Currymischungen.
Ideales Kombinationsgewürz - unterstützt die Harmonie der Aromen.
Inhaltsstoffe: Schleimstoffe, Saponin, Flavonglykosid, Bitterstoff, Eisen, Phosphor, ätherisches Öl

Vorteile
schleimlösend
magenfreundliches Gewürz

Verpackung
25 kg Sack

BIO-Brotgewürzmischung 80.036

Ausgewogene Mischung bestehend aus BIO-Kümmel ganz, BIO-Fenchel ganz und BIO-Koriander ganz

Vorteile

Verpackung
10 kg Papiersack

BIO-Buchweizen Körner geschält 29.007

Ausgewählte Buchweizen Körner aus biologischer Landwirtschaft.

Vorteile
☺ wirksames Mittel zur Senkung des erhöhten Blutzuckerspiegels
☺ Nährwert (enthält sehr viel Eiweiß), vegetarisch, glutenfrei (optimal zur Diätnahrung bei Zöliakie)

Verpackung
25 kg Papiersack

BIO-Cashewnüsse ganz 70.103

Der Kaschubaum (Anacardium occidentale) ist ein 10 - 12 m hoher immergrüner Laubbaum der tropischen Klimazone
Die nierenförmigen Früchte dieses Baumes die "Cashewnüsse" aus biologischer Landwirtschaft werden händisch geerntet und noch in der Schale kurz mit Wasserdampf erhitzt, um vorhandene Säuren zu inaktivieren. Anschließend wird mittels Zangen händisch geknackt, sortiert und abgepackt.

Vorteile
☺ Geschmack
☺ Nährstoffgehalt, essentielle Aminosäure Tryptophan (Vorstufe von Serotonin)
☺ glutenfrei

Verpackung
2,5 kg Karton

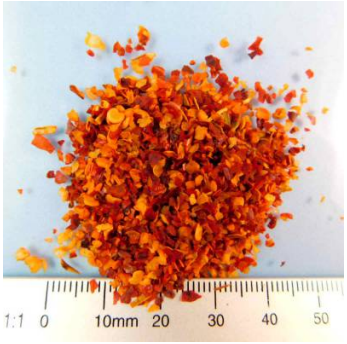
BIO-Chili-Paprika Pulver 80.017

Als Chili-Paprika bezeichnet man die fein vermahlenen Fruchtschoten dieses Nachtschattengewächses aus der Gattung Paprika (capsicum).
Die Schärfe, die beim Verzehr wahrgenommen werden kann, wird durch Stoffe aus der Gruppe der Capsaicinoide, vor allem durch Capsaicin, verursacht

Vorteile
☺ scharfes Gewürz

Verpackung
25 kg Sack

BIO-Chilis geschrotet 80.109



"BIO-Chilis geschrotet scharf" wird aus getrockneten und anschließend grob granulierten Chilischoten aus biologischer Landwirtschaft gewonnen. Diese Paprikasorte - auch "Spanischer Pfeffer" genannt - ist ein scharfes Gewürz

Vorteile
☺ scharfes Gewürz
☺ Optik

Verpackung
20 kg Sack

BIO-Curcumapulver (=BIO-Kurkuma) 80.037

Curcuma ist eine in Indien heimische Gewürzpflanze, die eine Höhe von einem Meter erreicht. Nach dem Welken der Curcuma-Pflanze wird der Wurzelstock getrocknet und mit heißem Wasser überbrüht. Dadurch verkleistert die Wurzel und der austretende Farbstoff färbt das ganze Gewebe orangegelb. Die geschälten Wurzelstücke werden anschließend zu einem intensiv färbenden gelb-braun-roten Pulver vermahlen. Die intensive Farbgebung ergibt sich aus dem enthaltenen Curcumin.

Vorteile
Farbgebung
Würziges

Verpackung
25 kg Sack

BIO-Currypulver süß 80.068

Diese abgerundete Mischung enthält folgende biozertifizierte Zutaten: Koriander, Curcuma, Zimt, Bockshornkleesaat, Kreuzkümmel, Kardamom, Ingwer, Paprikapulver, Piment, Muskat, Nelken, Pfeffer

Vorteile

Verpackung
25 kg Papier/PE Sack

BIO-Datteln ohne Kern 70.067

Ausgereifte Früchte der echten Dattelpalme (Phoenix dactylifera) aus biologischer Landwirtschaft werden geerntet, sortiert, gewaschen und mit Dampf für 1-2 Stunden erhitzt um den Verzuckerungsprozess zu unterstützen. Danach werden die Datteln bei 65° C ca. 2 Stunden getrocknet. Anschließend wird von Hand entsteint und abgepackt.

Vorteile
☺ Geschmack
☺ ausgewählte delikate Qualität

Verpackung
5kg Karton

BIO-Dillspitzen 80.082

Dillkraut aus biologischer Landwirtschaft wird gereinigt, gewaschen, in Stücke geschnitten und in warmer Luft getrocknet

Vorteile
☺ Optik und Geschmack wie Frischkraut

Verpackung
7 kg Karton mit PE Innensack

BIO-Dinkelflocken 29.009

Dinkelweizenkörner aus biologischer Landwirtschaft werden gereinigt, einer Wärmebehandlung unterzogen und in einem schonenden Verfahren zu kernigen Flocken ausgewalzt. Dabei bleiben der wertvolle Keim und die gehaltvolle Randschicht erhalten.

Vorteile
☺ schmecken kernig-frisch-gesund

Verpackung
25 kg Papiersack

BIO-Eigelbpulver (=Eidotterpulver) 10.002

BIO-Eigelbpulver wird aus Hühnereiern aus biozertifizierter Landwirtschaft hergestellt. Der gewonnene Eidotter wird schonend im Sprühverfahren getrocknet. Aufgrund seines Lecithin-gehaltes (Lezithine; von griechisch λέκιθος lekithos "Eidotter") verfügt BIO-Eidotter über besonders emulgierende, d.h. das Vermischen von Fett und Wasser begünstigende Eigenschaften. Diese Eigenschaften werden zum eindicken von Suppen und Saucen verwendet, wobei man dann von legieren, statt binden, spricht. Für 1kg Pulver werden die Dotter von 120 Eiern getrocknet. Im Umkehrschluss bedeutet das, dass 1kg Pulver mit 1,25kg Flüssigkeit vermischt ca. 120 Dottern entspricht.
Falls Sie vegane Alternativen zu diesem Produkt suchen beraten wir Sie gerne.

Vorteile
☺ Hervorragende emulgierende Eigenschaft (Emulgator)
☺ Natürliche Farbgebung durch hohen Carotinoidgehalt
☺ einfaches Handling -immer verfügbar -keine Mikrobiologiesorgen

Verpackung
25 kg Karton

BIO-Eiweißpulver 10.003

Rohstoffbasis für dieses Eipulver sind BIO-Hühnereier aus biozertifizierter Landwirtschaft. Das gewonnene BIO-Eiklar (=Eiweiß) wird - ohne Zugabe von Lipase - schonend im Sprühverfahren getrocknet. Unser BIO-Eiweißpulver ist aufschlagfähig und somit verwendbar wie frisches bzw. flüssiges Hühnereiweiß. Es ist immer rasch einsetzbar, lange haltbar und mikrobiologisch Sorgenfrei zu verarbeiten. Dieses qualitativ hochwertige BIO-Eiweißpulver erkennt man auch am hohen Eiweiß Anteil von 85g/100g. 1 kg Pulver entspricht dem Eiklar von ca. 250 Eiern, oder einfacher ausgedrückt, 100g BIO-Eiweißpulver aufgelöst in 800ml Wasser entsprechen ca. 900g frischem Hühnereiweiß (ca. von 25 Eiern).

Vorteile
☺ Bindemittel, Wasserrückhaltung, Konsistenz
☺ einfaches Handling, keine Sorgen mit Mikrobiologie

Verpackung
25 kg Karton mit PE-Innensack

BIO-Erbsengranulat texturiert

Erbsen aus biologischer Landwirtschaft werden schonend extrudiert. Das texturierte Erbsengranulat ist aufgrund seiner Struktur und Textur perfekt für vegane und vegetarische Rezepte geeignet. Gerne wird es auch als Alternative zu Soja eingesetzt. Durch ein spezielles Verfahren bei niedrigen Temperaturen bleiben die positiven Eigenschaften (Nährstoffe, etc.) von der Erbse erhalten.

Vorteile
zarte - besonders fleischähnliche-Textur
reich an Proteinen

Verpackung

BIO-Erbsenmedallions texturiert

Erbsen aus biologischer Landwirtschaft werden schonend extrudiert. Die texturierten Erbsenmedallions sind aufgrund Ihrer Struktur und Textur perfekt für vegane und vegetarische Rezepte geeignet. Gerne werden sie auch als Alternative zu Soja eingesetzt. Durch ein spezielles Verfahren bei niedrigen Temperaturen bleiben die positiven Eigenschaften (Nährstoffe, etc.) von der Erbse erhalten.

Vorteile
zarte - besonders fleischähnliche-Textur
reich an Proteinen

Verpackung

BIO-Erdbeer Fruchtpulver 70.073

BIO-Erdbeeren aus biozertifizierter Landwirtschaft werden sorgfältig verlesen, entstielt und gewaschen. In einem besonders schonenden "Gefriertrocknungsverfahren" wird den Beeren das Wasser entzogen. Die so getrockneten BIO-Erdbeeren werden anschließend zu 100% reinem Fruchtpulver vermahlen. Durch das vitaminschonende Verfahren der Gefriertrocknung bleiben Geschmack und Inhaltsstoffe optimal erhalten. Das BIO-Erdbeerpulver besteht zu 100% aus BIO-Erdbeeren und kommt ohne verdünnende Trägerstoffe aus. Ca. 10kg frische BIO-Erdbeeren ergeben 1kg BIO-Erdbeer Fruchtpulver FD, dadurch ist es sehr ergiebig. Da die BIO-Erdbeeren von sich aus fruchtig süß sind, kommt das Pulver auch ohne Zuckerzusatz aus. Des Weiteren werden keine Geschmack- und Aromastoffe zur Herstellung dieses Pulvers eingesetzt. Die verwendeten Erdbeeren stammen zu 100% aus kontrolliert biologischem Anbau.

Vorteile
☺ Farbe, Geschmack, Aroma(besonders fruchtig)
☺ sehr ergiebig, ohne verdünnenden Trägerstoff

Verpackung
8 kg PE-Beutel

BIO-Erdbeergranulat 2-5 mm 70.106

BIO-Erdbeeren aus biozertifizierter Landwirtschaft werden sorgfältig verlesen, entstielt, gewaschen und in Granulatform geschnitten. In einem besonders schonenden "Gefriertrocknungsverfahren" wird das Wasser entzogen.

Vorteile
☺ Farbe, Geschmack, Aroma, Dekoration
☺ schmeckt wie frisch gepflückt
☺ speziell für Tafelschokolade geeignet

Verpackung
6 kg PE-Beutel im Karton

BIO-Essig Balsamico 90.028

Traubenmost aus biologischer Landwirtschaft wird bei 48 - 88 °C unter Vakuum eingedickt und unter Zufügen von Rotweinessig fermentiert. Anschließend wird der Essig über Papierfilter filtriert und in Edelholzfässern bis zu 6 Jahren gelagert.
Der naturtrübe BIO-Essig Balsamico kann nach einiger Zeit Bodenabsatz bilden, was aber keine Qualitätsbeeinträchtigung darstellt.

Vorteile
☺Geschmack - voll fruchtig und süß-sauer
☺ Aroma - Geschmack

Verpackung
5 Liter Kanister

BIO-Essig, Apfelessig 5% 90.097

Dieser naturtrübe BIO-Apfelessig wird durch Gärung aus Äpfeln von biozertifizierter Landwirtschaft gewonnen. Essig besteht im Wesentlichen aus einer verdünnten wässrigen Lösung von Essigsäure.

Vorteile
Aroma - Geschmack

Verpackung
5 Liter Kanister

BIO-Essig, Tafelessig 90.047

Dieser 10 %-ige BIO-Essig wird durch aerobe Gärung von alkoholhältigen Flüssigkeiten aus biozertifizierter Landwirtschaft als "Weingeistessig = Tafelessig"gewonnen.
Essig besteht im Wesentlichen aus einer verdünnten wässrigen Lösung von Essigsäure

Vorteile
☺ geschmacksneutral

Verpackung
10 Liter Kanister

BIO-Feigen gehackt 70.065

Feigen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden würfelförmig gehackt.
Als Trennmittel wird Reismehl aus biologischer Landwirtschaft verwendet

Vorteile
☺ Geschmack

Verpackung
10 kg Kartons

BIO-Fenchel 80.004

Trockene, ganze Samen einer Wildform des Fenchel ("Bitterfenchel", "vulgare"). Diese Art zeichnet sich durch besonders hohen ätherischen Ölgehalt aus.

Vorteile
☺ besonders intensiv duftender Ölgehalt

Verpackung
13 kg Papiersäcke

BIO-Flohsamen 80.077

Flohsamen sind die Samen der Pflanze "Flohsamen-Wegerich".
Die Pflanze ist ein einjähriges, 10 bis 50 cm hohes Kraut mit verzweigten Stängeln und schmalen, länglichen Blättern. Die unscheinbaren Blüten wachsen in zylindrischen Ähren mit auffallend weißen Staubbeuteln.

Vorteile
☺ Flohsamen enthalten Schleimstoffe, die durch Wasseraufnahme zu einer Quellung der Samen und damit zu einer Vergrößerung des Darminhaltes führen
☺ glutenfrei

Verpackung
25 kg Papiersack

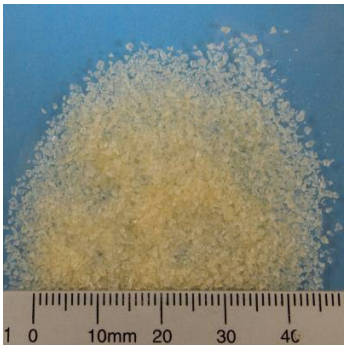
BIO-Galgant gemahlen 80.080

Galgant ist in Südostasien ein sehr beliebtes Gewürz und besonders für die Küche Thailands typisch; Galgant ist aber auch in Malaysia, Indonesien, Kambodscha, Vietnam und Südchina bekannt. Das chinesische Fünf-Gewürze-Pulver ist zuweilen mit Galgant versetzt.
Die getrockneten Galgantwurzeln aus biozertifizierter Landwirtschaft werden zu feinem Pulver vermahlen

Vorteile
☺ scharfe Würzung
☺ Gewürz nach Hl. Hildegard von Bingen

Verpackung
18 kg Papiersack

BIO-Gelatine Pulver 90.055



"BIO-Gelatine Pulver"wird mittels schonender Extraktion von Schweineschwarten aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft - Herkunft EU - hergestellt
Mit nur 10g "Gelatine Pulver" erreicht man 500 ml Flüssigkeitsbindung. Dieses wird aus tierischen, kollagenhaltigen Rohstoffen (z.B. Haut und Knochen) hergestellt. Kollagen kommt hauptsächlich in Haut- und Bindegewebe vor und wird durch Denaturierung in Gelatine umgewandelt. Mit Hilfe von Gelatine kann man Gelieren, Verdicken, Stabilisieren, Schaum bilden und Wasser binden. Diese vielfältigen Wirkungen werden von verschiedensten Branchen hoch geschätzt (z.B.: Fleisch-, Fisch-, Süßwaren- und Backindustrie).
Falls Sie vegane Alternativen zu diesem Produkt suchen beraten Sie unsere Mitarbeiter sehr gerne, siehe auch https://www.bioservice.at/kategorie/bio-verdickung/!

Vorteile
☺ Verdickung, Konsistenz, Bindung
☺ extra helle u. klare Qualität, neutraler Geruch
☺ einfaches Handling durch rieselfähige "Kristallqualität"

Verpackung
25 kg Papiersack mit PE-Innensack

BIO-Gerstengraspulver vital 70.118

Gerstengras aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft wird vor dem Ährenschub geerntet und anschließend bei Temperaturen unter < 40°C schonend getrocknet. Nach dem Trocknen wird fein vermahlen und abgesackt.

Vorteile
☺ schonend unter < 40°C getrocknet
☺ hohe ernährungsphysiologische Bedeutung
☺ Farbgebung

Verpackung
20 kg Sack

BIO-Guarkernmehl 80.099

Guarkernmehl wird aus dem Endosperm von Samen der tropischen Guarbohne (Cyamopsis tetragonolobus) durch Entfernung von äußeren Schichten und Keimling und anschließendes Zermahlen der übrigen Teile gewonnen. Die langkettigen Verbindungen des glutenfreien Guarkernmehls können
sehr große Wassermengen binden und bewirken eine hochviskose zähe Masse. Guarkernmehl ist infolge seines hohen Verzweigungsgrades schon in kaltem Wasser gut löslich. Bei Polysacchariden wie Agar Agar bewirkt die Beigabe von Guarkernmehl eine Erhöhung der Festigkeit und Elastizität. Häufig wird es als Kombinationspartner mit anderen Hydrokolloiden eingesetzt. BIO-Guarkernmehl ist auch unter der der europäischen Zulassungsnummer E412 bekannt und dient als natürliches Verdickungs- und Geliermittel. Im Vergleich zu anderen Verdickungsmittel hat es den Vorteil bereits ohne Erwärmung zu binden.

Vorteile
☺ Bindung, Verdickungsmittel, Konsistenz
☺ Viskositätserhöhung
☺ Verzögerung und Verhinderung der Kristallisation
☺ glutenfrei

Verpackung
25 kg Papiersack

BIO-Haferflocken Großblatt 29.004

Haferkerne aus biologischer Landwirtschaft werden entspelzt und anschließend schonend zu extragroßen Flocken ausgewalzt.

Vorteile
☺ extragroße Flocken

Verpackung
25 kg Papiersack

BIO-Hagebutte Früchte geschnitten 80.005

Hagebuttenschalen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden schonend getrocknet und geschnitten

Vorteile

Verpackung
20 kg Sack

BIO-Hagelzucker Dekorzucker 90.088

Wird aus biozertifiziertem Zucker durch mechanisches Agglomerieren ("Zusammenkleben") hergestellt. BIO-Hagelzucker (=Perlzucker, =Dekorzucker) besteht aus vielen besonders kleinen, zusammengepressten Kristallen. Mit der perfekten Auflösungszeit und der optimalen Härte zaubert dieser BIO-Hagelzucker ein ausgezeichnetes Mundgefühl in Ihre Rezepte. Die strahlend weiße Farbe bleibt auch beim Backen erhalten. Unsere heimischen Bäckereien verwenden diesen Zucker vor allem für Briochekipferl und Striezel Rezepte. Auch auf Germ Gebäck, Kuchen und Torten wird er zum Dekorieren und verzieren sehr geschätzt.

Vorteile
☺ Dekoration und Verzierung

Verpackung
5 kg oder 25 kg Papiersack

BIO-Haselnüsse gemahlen 0-2 mm 70.101

Haselnüsse aus biologischer Landwirtschaft werden geschält, kurz blanchiert und über Walzen das Häutchen entfernt. Nach der Trocknung werden sie mechanisch sortiert, leicht geröstet und vermahlen

Vorteile
☺ einfach und bequem einsetzbar
☺ aromatisch und besonders schmackhaft
☺ glutenfrei

Verpackung
12,5 kg Sack

BIO-Haselnüsse Granulat 2-4 mm 70.012

Haselnüsse aus biologischer Landwirtschaft werden gehackt, leicht geröstet und unter Vakuum verpackt.

Vorteile
☺ knusprig - aromatisch
☺ glutenfrei

Verpackung
5 kg Vakuumbeutel

BIO-Haselnusskerne ganz 70.013

Haselnusskerne aus biologischer Landwirtschaft

Vorteile
☺ Nährwert, Geschmack
☺ glutenfrei

Verpackung
10 kg Sack

BIO-Haselnussmus 70.098

Haselnüsse aus biologischer Landwirtschaft werden mit Häutchen frisch geröstet, gebürstet, feinst vermahlen ("vermust") und abgefüllt. Da das Produkt keine Zusätze wie Emulgatoren, Zucker, Konservierungsstoffe oder Bindemittel enthält, kann sich bei längerer Lagerung oder höheren Temperaturen auf der Oberfläche Öl absondern. In diesem Fall soll das Produkt vor Gebrauch gerührt werden. Die Konsistenz ist temperaturabhängig. Rezepte mit biologischem Haselnussmus haben den großen Vorteil, dass das Aroma der gemahlenen Nüsse optimal im Rezept bereitsteht.

Vorteile
☺ reiner Nussgehalt bringt intensiven Geschmack
☺ glutenfrei

Verpackung
10 kg PE-Eimer

BIO-Hefepulver Germ aktiv 90.014

Hefstämme des Backhefepilzes oder wissenschaftlich Saccharomyces cerevisiae (synonym: Bäckerhefe, in Österreich: "Germ") werden in einer auf rein biologischer Basis hergestellten Nährlösung aus biozertifiziertem Getreide, sauberem Quellwasser sowie Enzymen gezüchtet und schonend getrocknet.

Vorteile
☺ trocken, einfach lagerbar, immer verfügbar
☺ backaktiv, hohe Triebkraft
☺ exakt und sauber dosierbar
☺ glutenfrei

Verpackung
500 g Vakuumbeutel

BIO-Heidelbeer (=Blaubeere) Fruchtpulver FD 70.121

Heidelbeeren aus biozertifizierter Landwirtschaft werden sorgfältig verlesen und gewaschen.
Durch ein besonders schonendes „Gefriertrocknungsverfahren“ bleiben die natürlichen fruchttypischen Eigenschaften wie Farbe, Geruch und Geschmack erhalten. Anschließend werden die Beeren ohne verdünnenden und den Fruchtgehalt reduzierenden Trägerstoff zu diesem 100 %-igen Fruchtpulver vermahlen.

Vorteile
sehr ergiebig, da kein verdünnender Trägerstoff enthalten
Farbe, Geschmack, Aroma, fruchtig

Verpackung
10 kg Karton mit PE-Innensack

BIO-Hibiscusblüten Hibiscus sabdariffa 80.090

Die Blütenkelche vom Hibiscus (Gattung "Afrikanische Malve") werden zur Samenreife fleischig und leuchtend rot. Sie zeichnen sich durch guten Geschmack und angenehme Säure aus.

Vorteile
Optik
Farbgebung in Getränke / Tee

Verpackung
15 kg Karton

BIO-Himbeer Fruchtpulver FD

70.109

BIO-Himbeer Fruchtpulver FD besteht aus 100% BIO-Himbeeren. Diese werden gefriergetrocknet und anschließend feinst vermahlen. Die typischen Eigenschaften der Himbeere wie Geruch, Geschmack und Farbe bleiben durch die schonende Gefriertrocknung optimal erhalten. Unser BIO-Himbeer Pulver zeichnet sich unter anderem durch ein sehr gute Farbstabilität aus. Es werden keine verdünnenden Trägerstoffe verwendet, das heißt unser BIO-Himbeerpulver besteht zu 100% aus reifen biologisch angebauten Himbeeren. 1kg Himbeerpulver entspricht ca. 7 kg frischen BIO-Himbeeren.

Vorteile

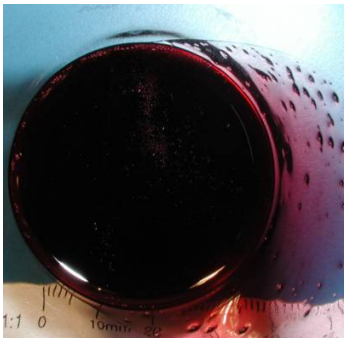
☺ Farbe, Geschmack, Aroma, fruchtig
☺ sehr ergiebig, da kein verdünnender Trägerstoff enthalten

Verpackung

8 kg PE-Beutel

BIO-Himbeersaftkonzentrat

70.056



Himbeersaftkonzentrat aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft ist ein 100 % sortereines Konzentrat (ohne Zusatz von Zucker, Farbstoffen, Konservierungsmitteln, Alkohol, Säuren, künstlichen bzw. naturidentischen Aromen).

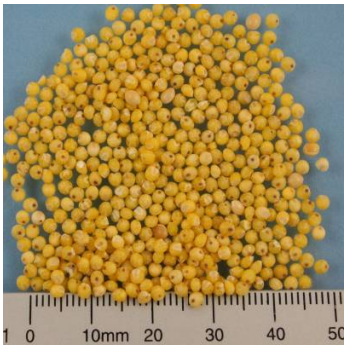
Vorteile

☺ Ernährungs- u- Gesundheitswert
☺ Farbgebung farbintensiv

Verpackung

25 kg Karton, aseptische Verpackung

BIO-Hirse Körner goldgelb 70.080



Ausgewählte Hirse Körner aus biologischer Landwirtschaft.
Hirse ist vermutlich die älteste Getreidepflanze überhaupt. In der Römerzeit stand Hirse an erster Stelle. Erst später wurde sie durch Weizen, Hafer und Mais verdrängt.

Vorteile
☺ sehr reich an Mineralstoffen
☺ enthält wichtige Elemente für Knochen-/Knorpelaufbau
☺ Nährwert, vegetarisch, glutenfrei

Verpackung
25 kg Sack

BIO-Holunderbeersaft Konzentrat 90.011

BIO-Holunderbeeren aus biologischer Landwirtschaft werden gepresst und der Saft konzentriert. Unser BIO-Holunderbeersaft Konzentrat ist sehr beliebt als färbende Lebensmittelzutat. Hierbei handelt es sich um ein natürliches Produkt, daher 100 % Holunder, ohne Zusatzstoffe wie zum Beispiel: Zucker, Farbstoffe, Konservierungsstoffe und Antioxidantien. Es wird bereits erfolgreich für biologische Getränke, Süßwaren und Milch- und Speiseeisprodukte verwendet. Die stark färbenden Eigenschaften sehen Sie hervorragend in unserem kurzen Produktvideo. Die farbgebenden Eigenschaften werden bei der Produktion auf eine immer gleich einsetzbare Qualität eingestellt.

Vorteile
☺ Farbgebung, Farbe, Nährwert, Geschmack
☺ dunkel schwarz-rot
☺ sehr hoher Ernährungs- u. Gesundheitswert

Verpackung
25 kg Karton, aseptische Verpackung

BIO-Holunderpulver Typ 180 90.082

Holunderbestandteile (Fruchtfleisch) aus biologischer Landwirtschaft werden schonend getrocknet und feinst vermahlen

Vorteile
☺ dunkelblau-violette Farbgebung
☺ sehr hohe Farbstabilität
☺ vegetarische Alternative zu Tintenfischpulver

Verpackung
15 kg Sack

BIO-Honig Wald- & Blütenhonig aus Österreich 20.796

Honig entsteht durch die Vermengung der Rohstoffe Nektar und Honigtau mit körpereigenen Stoffen der Honigbiene.
Futterbasis sind Nektar und Honig von Fichten, Eichen, Tannen, Himbeeren, Brombeeren, Obstblüten, Löwenzahn, Bergahorn, Kastanien, etc. und von den unzähligen Blüten der Berg- und Almwiesen.

Vorteile
☺ dunkler "Wald- u. Blütenhonig"
☺ Herkunft Waldviertel/Alpenregion (fern von Verkehr u. Industrie)

Verpackung
10 kg PE-Eimer

BIO-Ingwer-Extrakt 90.073

Ingwer (=Ginger) wurzeln aus biozertifizierter Landwirtschaft werden in ebenfalls biozertifizierten Alkohol extrahiert.
Herstellung: Ernte geeigneter Pflanzenteile - Schneiden - Einweichen in Wasser und Alkohol - Abtrennen - Dekantieren - Filtrieren - Qualitätskontrolle - Abfüllung.

Vorteile
☺ keimhemmende Wirkung
☺ Gewürz dem vielfältige Heilwirkung zugeschrieben wird

Verpackung
5 Liter Kunststoffkanister

BIO-Ingwerpulver 80.032

BIO-Ingwerwurzel aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft wird entsprechend gereinigt, aufbereitet und schonend vermahlen

Vorteile

Verpackung
20 kg Papiersack mit PE-Innensack

BIO-Inulin Pulver 90.046

Inulin, ein natürliches, aus der Agave gewonnenes Polysaccharid, ist ein vielseitiger Ballaststoff, welcher die Textur verbessert, indem er Speiseeis cremiger und glatter macht, ideal für ein besseres Mundgefühl. Gleichzeitig ermöglicht Inulin eine Reduzierung von Fett und Zucker, ohne dass der Geschmack leidet. Inulin trägt auch zur Stabilisierung bei, indem es die Konsistenz während der Lagerung erhält und das Aufschmelzen verlangsamt. Es ist geschmacksneutral und kann daher auch in Smoothies, Joghurt, Backwaren oder Wurstwaren eingemischt werden.

Vorteile
Verbesserung von Konsistenz und „Mundgefühl“
Fettersatzstoff
Präbiotischer Ballaststoff

Verpackung
20 kg Papiersack

BIO-Invertzuckersirup 20.138

Invertzuckersirup wird aus biozertifiziertem Zucker (=Saccharose) hergestellt. Die Saccharose-Moleküle, die als Disaccharide aus je einem Trauben- und einem Fruchtzuckermolekül zusammengesetzt sind, werden durch geeignete Bearbeitung in ihre beiden Monosaccharid-Bestandteile - Glucose und Fructose - zerlegt. Diese Mischung dreht polarisiertes Licht gegen den Uhrzeigersinn (spezifischer Drehwinkel = −20°), also eine Umkehrung der Drehungsrichtung (daher Namensgebung: "Inversion").
Da dieses Gemisch - Glucose und Fructose -auch im Honig vorkommt, wurde Invertzuckersirup früher auch als "Kunsthonig" bezeichnet. BIO-Invertzucker bezeichnet ein Zuckergemisch aus Fruchtzucker (=Fructose) und Traubenzucker (=Glucose oder auch Dextrose genannt).
Traubenzucker und Fruchtzucker sind auch Hauptbestandteile im Honig wo sie natürlich vorkommen. Beide Zuckerarten werden unter anderem auch aus Stärke hergestellt. In Österreich wird dieser Zuckersirup meist als Alternative zu Agavensirup eingesetzt.

Vorteile
☺ sehr hohe Süßkraft (hoher Fruchtzuckeranteil)
☺ dem Honig ähnliche Eigenschaften
☺ heimische Alternative zu Agavensirup
☺ glutenfrei

Verpackung
25 kg Eimer,

BIO-Joghurtpulver 30.007

BIO-Joghurtpulver wird durch Fermentation von nicht homogenisierter Milch mit speziellen Joghurt-Mikroorganismen hergestellt. Der Joghurtbrei wird über ein feines Düsensystem in einen ca. 15 Meter hohen Trocknungsturm versprüht. In diesem Turm und im anschließenden Fließbett wird mittels heißer Luft das restliche Wasser abgetrennt. Unser biologisches Joghurtpulver eignet sich hervorragend um feinen Joghurt Geschmack in Ihre Rezepte zu bringen ohne zusätzlich Flüssigkeit hinzuzufügen. Sehr beliebt ist es mit weiteren Zutaten in Frozen Joghurt, Speiseeis, Softeis, Pralinen und in Dessertcremes.

Vorteile
☺ hervorragende Löslichkeit und Geschmack
☺ sauberes, hygienisch problemloses Arbeiten

Verpackung
25 kg Mehrfach Papiersack mit PE-Innensack

BIO-Johannisbeersaft Konzentrat schwarz 90.042

Schwarze Johannisbeeren ("Ribisel") aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden ausgepresst und ohne weitere Zutaten schonend zu einem sortenreinen Konzentrat eingedickt

Vorteile
☺ bequem verfügbar
☺ sehr hoher Ernährungs- u. Gesundheitswert
☺ natürliche Farbgebung

Verpackung
25 kg aseptisch Bag in Box

BIO-Johannisbrotkernmehl 80.006

Johannisbrotkernmehl (auch: Karube, Karobe, Carobe, Bockshörndl genannt) wird aus den Samen des Johannisbrotbaumes hergestellt. Hauptbestandteile sind Polysaccharide, Galactose- und Mannoseeinheiten. Es ist ein geschmacksneutrales, rein pflanzliches Bindemittel ohne Gluten. BIO-Johannisbrotkernmehl ist eine natürliche Zutat und kommt in vielen Rezepten zur Verwendung, in denen es um Verdickung, Konsistenz und Bindung geht. Durch seine guten Bindeeigenschaften ist es als glutenfreier und veganer Ersatz für z.B. Gelatine oder Weizenstärke. BIO-Johannisbrotkernmehl ist uneingeschränkt als Lebensmittelzusatzstoff zugelassen. Es stabilisiert Emulsionen und verhindert die Kristallbildung, z.B. in Speiseeis. Meist wird es in Kombination mit BIO-Guarkernmehl 80.099 eingesetzt, es ist aber auch mit BIO-Agar Agar Pulver 70.110 kombinierbar.

Vorteile
☺ Verdickungsmittel, Konsistenz, Bindung
☺ veganer Ersatz für Gelatine
☺ geschmacksneutral
☺ glutenfrei

Verpackung
25 kg Papiersack

BIO-Kaffee Granulat koffeinfrei FD 90.090

Gut lösliche, gefriergetrocknete Kaffee Granulate, extrahiert aus frisch gerösteten und gemahlenen Kaffeebohnen. Die grünen Kaffeebohnen werden schonend entkoffeiniert, dabei wird der Rohkaffee mit Kohlendioxid (CO^2) behandelt. Diese Art von Technik ist eine natürliche und schonende Entkoffeinierung

Vorteile
☺ sauber dosier- und einsetzbar
☺ koffeinfrei

Verpackung
25 kg

BIO-Kaffeepulver Instant 90.036

Fein poröse bräunliche ca. 2 mm große Granulate.
Ausgewählte Kaffeebohnen aus kontrolliert biologischem Anbau werden extrahiert und besonders schonend mittels Sprühverfahren getrocknet.

Vorteile
☺ Löslichkeit u. Geschmack

Verpackung
25 kg Kartons mit PE Innensack

BIO-KAKAO-Mischung Instant 90.006

Die "Bio-KAKAO-Mischung Instant" ist eine schonend agglomerierte Fertigmischung mit hervorragender Löslichkeit zur einfachen Herstellung von prima Trinkkakao. Sie wurde speziell zum Einsatz in Schulkakaoprodukten entwickelt mit dem Ziel echter runder Kakaogeschmack bei gleichzeitig reduziertem Zuckergehalt. Mit unserer BIO-Instant Mischung gelingt die Herstellung von BIO-Schulmilchkakao schnell und einfach. Der hohe Kakaoanteil von rund 25% sorgt für den echt runden Kakaogeschmack. Der fertige Trinkkakao hat einen Zuckergehalt von 3,49% und entspricht den aktuellen Lebensmittel-Vorschriften (AMA, Kakaokodex, usw.).

Vorteile

☺Hervorragende Löslichkeit -> einfache Zubereitung
☺hohe Ergiebigkeit
☺Geschmack nach "echtem" Kakao,
ohne jegliche Zusätze wie z.B. Salz, Fett, Kaffee/Kaffeeauszug, Geschmacksintensivierer, Süßungsmittel, Aromen, Emulgatoren, usw.

Verpackung

20 kg Karton

BIO-Kakaopulver roh 10 – 12 % alkalisiert 90.005

Erntefrische Kakaobohnen werden fermentiert, geröstet und von der Schale getrennt. Beim Zermahlen schmilzt die Kakaobutter der Bohnen und der so genannte Kakaobruch wird zur flüssigen Kakaomasse. Anschließend wird diese Kakaomasse in Pressen zusammengedrückt. Dadurch wird das Fett herausgedrückt, es fließt als goldgelbe, klare Kakaobutter ab. Übrig bleibt der Kakaopresskuchen, welcher pulverisiert wird.
Durch die Alkalisierung des Kakaobruches (Zugabe von z.B. Natriumcarbonat = Soda) wird der Eigengeschmack des Kakaopulvers hervorgehoben, der säuerlich-bittere Geschmack gemildert, die Farbintensität erhöht sowie die Löslichkeit des Pulvers z.B. in kalter Milch verbessert.

Vorteile

☺ Farbgebung, Farbe
☺ Geschmack

Verpackung

25 kg mehrschichtige Papiersäcke mit PE-Innensack

BIO-Kamillenblüten Extrakt 90.077

Frische Kamillenblüten aus biozertifizierter Landwirtschaft werden in Alkohol extrahiert.
Herstellung: Ernte geeigneter blühender Pflanzenteile - Schneiden - mehrwöchiges Einweichen in Wasser und Alkohol - Abtrennen - Dekantieren - Filtrieren - Qualitätskontrolle - Abfüllung.

Vorteile
☺ reines intensives Aroma

Verpackung
5 Liter Kunststoffkanister

BIO-Kamillenblüten ganz 90.030

Kamillenblüten aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden schonend getrocknet

Vorteile
wirkt entzündungshemmend

Verpackung
13 kg Karton

BIO-Karamellsirup dunkel 29.015

Karamellsirup wird durch geeignetes Erhitzen und Schmelzen (="Karamellisieren") von biozertifiziertem Zucker hergestellt. Beginnt der Zucker zu schmelzen, dauert es nur wenige Sekunden, bis der Karamell eine dunkle Farbe annimmt – die Herstellung verlangt entsprechend ständige Aufmerksamkeit. Damit die Masse anschließend nicht erstarrt, wird sie, wenn der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist, mit kochendem Wasser abgelöscht und zu „BIO-Karamellsirup dunkel" aufgelöst. Karamellzuckersirup, auch Karamellsauce genannt, ist für vegane Ernährung bestens geeignet. Unser Deklarationsvorschlag, in der Zutatenliste ihrer Rezepte, ist „Karamellzuckersirup".

Vorteile
Farbgebung, Geschmacksträger
Geschmacksabrundung

Verpackung
25 kg Kanister

BIO-Karamellsirup mild 29.011

Bei der Herstellung von BIO-Karamellsirup mild wird BIO-Zucker so lange erhitzt bis er beginnt zu schmelzen und braun zu werden (="Karamellisieren"). Beim gewünschten Bräunungsgrad wird rasch mit kochendem Wasser abgelöscht, ansonsten würde er beim Abkühlen erstarren. Die Bräunung erfolgt sehr schnell was bedeutet dass dieser Prozess sehr genau beobachtet werden muss. Je nach Färbung (bzw. Karamellisierungsgrad) kann der BIO-Karamellzuckersirup mild-süß bis kräftig-bitter schmecken. Kräftiger dunkler Karamellsirup wird meist zum Färben eingesetzt und wie Zuckercouleur verwendet. Rezepte mit Karamellsirup mild zeichnen sich durch ihre milde Süße und den „runden Geschmack" aus. Karamellzuckersirup, auch Karamellsauce genannt, ist für vegane Ernährung bestens geeignet.

Vorteile
☺ Farbgebung, Farbe, Geschmacksträger
☺ milde Süßung
☺ Geschmacksabrundung

Verpackung
25 kg Kanister

BIO-Kardamom Pulver 80.061

Der Grüne Kardamom (Elettaria cardamomum K.) ist eine ausdauernde krautige Pflanze und erreicht in der Regel Wuchshöhen von 2 bis 3 Meter, vereinzelt bis 5,5 Meter. Die Kapselfrüchte -getrocknete BIO-Kardamomschoten -werden fein vermahlen.

Vorteile
aromatisch, exotisch

Verpackung
20 kg Papiersack

BIO-Karottengranulat (Gries) 70.029

Ausgewählte dunkelrote Karotten aus biologischer Landwirtschaft werden gereinigt, geschält, in Stücke geschnitten, blanchiert und in warmer Luft getrocknet.

Vorteile
☺ Farbgebung, Farbe, Geschmack, Nährwert, Optik
☺ immer verfügbar und einfach zu verwenden
☺ gibt Ihrem Rezept eine besondere Note

Verpackung
25 kg Karton mit PE Innensack

BIO-Karottenpulver 70.048

Frische Karotten aus biologischer Landwirtschaft werden gewaschen, geputzt, geschält, blanchiert und schonend mittels Warmluft getrocknet. Anschließend werden die trockenen Karottenstücke zu einem feinen Pulver vermahlen.

Vorteile
Farbgebung
Geschmack, Nährwert

Verpackung
25 kg Karton

BIO-Kartoffelfasern 19.051

BIO-Kartoffeln werden gewaschen und durch ein Sieb gepresst. Anschließend wird die Stärke abgetrennt und die resultierenden Kartoffelfasern getrocknet. BIO-Kartoffelfasern haben einen neutralen Geschmack, hohen Ballaststoffanteil und ein sehr hohes Wasserbindungs-Vermögen.
Dadurch kann die Frische von Produkten (z.B. Backwaren) verlängert , der Ballaststoffanteil erhöht und die Textur verbessert werden.
Anwendungsgebiete reichen von Backwaren, Fleischprodukte bis Aufstriche und Saucen/Ketchup.

Vorteile
sehr gute Wasserbindung -> länger frisch!
hoher Ballaststoffanteil -> speziell für Low-carb-Ernährung
verbessert Textur und Viskosität
Vermeidung von Phasentrennung

Verpackung
16 kg Papiersack mit PE-Innensack. 288 kg/Palette

BIO-Kartoffelflocken extra cremig 20.708

Spezielle hellgelbe Kartoffelsorten aus biozertifizierter Landwirtschaft und mit geeignetem Stärkegehalt werden mittels Wasserdampf geschält, gekocht und cremig fein püriert. Dieser Kartoffelbrei wird in der Folge auf einem Walzentrockner schonend vom Wasser befreit. Durch ein spezielles Prozessverfahren kann auf Einsatz eines Emulgators gänzlich verzichtet werden; der duftende Kartoffelgeschmack und die wertvollen Inhaltsstoffe bleiben erhalten.

Vorteile
☺ auf einfachste Art Kartoffeln ins Rezept bringen
☺ besonders cremig- "hauchzartes Püree"
☺ glutenfrei

Verpackung
8 kg (4x2 kg Aromaschutz), 20 kg Papier/PE Innensack

BIO-Kartoffelquellstärke kaltquellend/Instant 21.205

Wird durch ausschließliche Hitzebehandlung von nativer BIO-Kartoffelstärke - ohne Zugabe chemischer Substanzen - gewonnen.
Kaltwasserlösliche Stärke löst sich bzw. quillt bereits in kaltem Wasser. Ein Aufkochen ist nicht notwendig. Diese Stärke eignet sich deshalb vor allem für Produkte, bei denen auf eine Erwärmung des Produktes bei der Herstellung oder beim Verbraucher verzichtet wird. Um beim Einrühren in Wasser oder Milch Klumpenbildung zu vermeiden, wird die kaltwasserlösliche Stärke am besten trocken mit anderen Rezepturbestandteilen vermischt

Vorteile
☺ Verdickung, Konsistenz, Bindung
☺ in kaltem Wasser löslich ("kaltquellend")
☺ ergibt transparenten Teig von hoher Viskosität
☺ glutenfrei

Verpackung
25 kg mehrlagige Papiersäcke

BIO-Kartoffelstärke extra trocken 20.002

Kartoffeln aus biologischem Anbau werden fein verrieben. Durch anschließendes Zentrifugieren, Absieben und Trocknen wird die Bio-Kartoffelstärke gewonnen. Dieser wird anschließend das Wasser mittels Nachtrocknung auf max. 6 % entzogen.

Vorteile
☺ sehr fein fließend - durch niedrigen Wassergehalt
☺ "Wasseraufnehmer" für Trockenmischungen
☺ glutenfrei

Verpackung
25 kg mehrlagige Papiersäcke

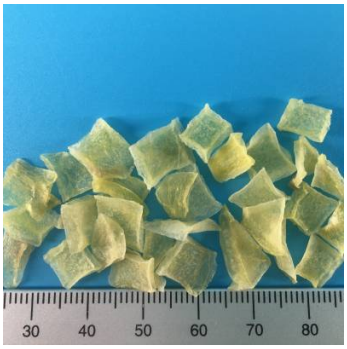
BIO-Kartoffelstärke nativ/superior 20.001

Nach dem gründlichen Reinigen der BIO-Kartoffeln in einer Waschanlage werden die Kartoffeln gerieben. Der entstandene Brei wird durch ein Sieb gepresst. Heraus kommen das Fruchtwasser, das die Stärke enthält, sowie die Pülpe, die abgeschieden wird. In einem weiteren Verarbeitungsschritt werden der Kartoffelsaft und die Stärke mit einem Hydro-Zyklon-Separator getrennt. Die Kartoffelstärke wird gewaschen und anschließend getrocknet. Der gesamte Prozess besteht lediglich aus mechanischer Bearbeitung und Erhitzen. BIO-Kartoffelstärke superior nativ ist nicht modifiziert und von Natur aus glutenfrei.

Vorteile
☺ Bindung und Konsistenzverbesserung
☺ geschmacksneutral
☺ bildet ein transparentes - klares - Gel
☺ glutenfrei

Verpackung
25 kg mehrlagige Papiersäcke

BIO-Kartoffelwürfel 20.772



Bio-Kartoffeln mit geeignetem Stärkegehalt werden gewaschen, geschält, geschnitten und in warmem Luftstrom schonend getrocknet, wodurch die wertvollen Inhaltsstoffe bestmöglich erhalten bleiben

Vorteile
☺ strukturgebende Kartoffelkomponente
☺ einfach und sauber dosieren
☺ glutenfrei

Verpackung
25 kg Papiersack mit PE-Innensack

BIO-Kastanienmehl = Maronimehl

80.064

Edelkastanien aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden getrocknet und fein vermahlen

Vorteile
☺ glutenfrei, vegetarisch
☺ hoher Kaliumgehalt

Verpackung
20 kg Papiersäcke

BIO-Knoblauchpaste classic

80.045

Geputzter, handverlesener Knoblauch aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft wird zur Herstellung von BIO-Knoblauchpaste verwendet. Knoblauch wird - unter Zugabe von Zitronensaft (16,5%) und Salz (10 %) - zerkleinert und auf pastöse Konsistenz gebracht. Durch diese natürlichen Zutaten sind keine chemischen Konservierungsstoffe mehr notwendig. BIO-Sonnenblumenöl kann dabei helfen den Geschmack des Knoblauchs bei erhitzen besser zu erhalten. Knoblauch (Allium Sativum L.) stammt aus Asien und findet heute auf der ganzen Welt als Gewürz- und Heilpflanze Verwendung. Knoblauch gehört zur selben Pflanzenfamilie wie Lauch, Schnittlauch und Bärlauch. Unsere BIO-Knoblauchpaste wird z.B. für Frischkäse, für Saucen, usw. eingesetzt.

Vorteile
☺ Gewürz
☺ bequem und sauber dosierbar
☺ frisch aromatisch

Verpackung
10 kg Eimer mit PE-Inliner

BIO-Knoblauchpulver 80.008

Für unser BIO-Knoblauchpulver werden Knoblauchzehen aus kontrolliert biologischem Anbau geschält, vitaminschonend in warmer Luft getrocknet und fein vermahlen.
Knoblauch (Allium Sativum L.) stammt aus Asien und findet heute auf der ganzen Welt als Gewürz- und Heilpflanze Verwendung. Knoblauch gehört zur selben Pflanzenfamilie wie Lauch, Schnittlauch und Bärlauch. Die Zehen der Knolle sind die Speicherorgane.
Unser BIO-Knoblauchpulver besteht aus 100% Knoblauchzehen und kann einfach und unkompliziert wie frischer Knoblauch eingesetzt werden.

Vorteile
☺ sauberes bequemes Arbeiten
☺ einfache Dosierung

Verpackung
25 kg Karton mit PE-Innensack

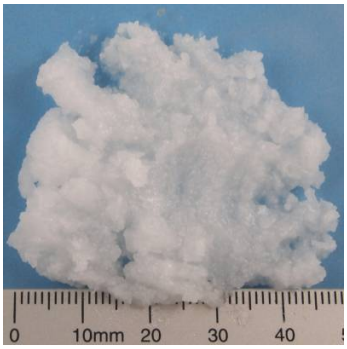
BIO-Kokosnussmehl 70.099

BIO-Kokosnussmehl wird durch feine Vermahlung der Fasern des entölten Kokosnussfleisches hergestellt.
Dieses exotisch duftende Pulver enthält ca. 38 % leicht verdauliche Ballaststoffe und ca. 20 % wertvolles Eiweiß.

Vorteile
☺ glutenfrei, für Allergiker und Diabetiker geeignet
☺ Geschmack, exotisches Aroma
☺ damit kann Zuckeranteil in Backwaren reduziert werden

Verpackung
25 kg Papiersack mit PE-Innensack

BIO-Kokosnussöl kaltgepresst, nativ 90.052



Dieses besonders hochwertige Öl wird aus dem frischen Fruchtfleisch der Kokosnuss gepresst. Das Fruchtfleisch besitzt einen Fettanteil von ca. 70 %. Durch das angewendete Verfahren der Kaltpressung, ohne zusätzliche Wärmezufuhr, bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe sowie das feine Aroma dieses nativen Öles bestmöglich erhalten. In unseren kühlen Regionen ist dieses Öl meist fest, jedoch über 26° C flüssig.

Vorteile
☺ exotisch. aromatisch
☺ nicht gehärtet, nicht raffiniert, nicht desodoriert, nicht gebleicht
keine Transfettsäuren

Verpackung
27,45 kg PE-Eimer

BIO-Kokosraspel 70.061

Kokosraspel aus dem Fleisch der Kokospalme sind mit leicht verdaulichen Ballaststoffen und wertvollem Eiweiß ein wertvolles, geschmacklich besonders interessantes Lebensmittel. Da glutenfrei, stellt dieser Artikel zudem eine Alternative für Allergiker und Diabetiker dar.
Biologische Kokosraspel haben einen hohen Gehalt an Kokosöl und sind dadurch intensiv in Geschmack und Geruch. Für Ihre Rezepte stellen sie ein herzhaftes tropisches Aroma bereit, egal ob als Zutat zum Backen, auf Obstsalaten, Schokoladekreationen, Müsli oder mit BIO-Fruchtpulver gefärbt zur Dekoration. Unsere BIO-Kokosraspel sind nicht gebleicht, nicht raffiniert und enthalten keine Zusatzstoffe.

Vorteile
☺ angenehmes Aroma
☺ Optischer Eindruck des Rezeptes
☺ glutenfrei

Verpackung
25 kg Papier/PE Sack

BIO-Koriander ganz

80.009

Die Früchte vom BIO-Koriander aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden entsprechend gereinigt, und aufbereitet.

Vorteile
☺ kräftiges Aroma

Verpackung
15 kg Papiersack

BIO-Kräutersalzmischung 12-er

90.023

Gewürzmischung aus Meersalz und 12 fein vermahlenen Kräutern: Rosmarin, Liebstöckel, Thymian, Estragon, Dill, Oregano, Basilikum, Zitronenmelisse, Kümmel, Fenchel, Anis und Majoran. Sämtliche Kräuter aus biozertifizierter Landwirtschaft.

Vorteile
☺ würzig - salzig - gesund

Verpackung
25 kg Papier/PE Sack

BIO-Krenpaste fein (=Meerrettich) 90.071

BIO-Krenwurzen (="Meerrettich") werden aufbereitet, unter Zugabe verschiedener Zutaten fein zerkleinert und auf cremig pastöse Konsistenz gebracht. In der richtigen Dosierung hebt Kren das Geschmacksempfinden und bietet sich daher als Nebenzutat für Ihre Rezepte besonders gut an! Kren oder Meerrettich ist die schärfste Rettich Wurzel, zu dieser Pflanzenfamilie gehört auch Wasabi. In Kombination mit BIO-Spinatpulver ist sie auch als heimische Alternative zu importierten Wasabi zu sehen. Kren wird z.B. für Frischkäse, Saucen, Aufstriche, usw. verwendet. Bei der Verarbeitung zu BIO-Krenpaste fein wird neben BIO-Kren nur Salz und BIO-Sonnenblumenöl verwendet, auf den Einsatz von Sulfiten (dienen sonst als Antioxidationsmittel) wird verzichtet.

Vorteile
☺ cremig fein
☺ bequem und sauber dosierbar
☺ frisch aromatisch

Verpackung
10 kg PE-Kübel

BIO-Krenpulver (=Meerrettich) 70.092

Krenwurzeln ("Meerrettich") aus kontrolliert biologischem Anbau werden gewaschen, geschält und in Stücke geschnitten. Anschließend wird vitaminschonend in Warmluft getrocknet und zu feinem Pulver vermahlen. In der richtigen Dosierung hebt Kren das Geschmacksempfinden und bietet sich daher als Nebenzutat für Ihre Rezepte besonders gut an! Kren oder Meerrettich ist die schärfste Rettich Wurzel, zu dieser Pflanzenfamilie gehört auch Wasabi. Kren wird z.B. für Frischkäse, Saucen, Aufstriche, usw. verwendet. In Kombination mit BIO-Spinatpulver auch als heimische Alternative zu importierten Wasabi.
Unser BIO-Krenpulver (=Meerrettich) ist zu 100% rein aus BIO-Kren und ohne Zusatzstoffe. Unser BIO-Krenpulver wird in Alu-Beutel verpackt, dadurch bleiben die Eigenschaften und Schärfe optimal erhalten.

Vorteile
☺ einfach und bequem zu verwenden
☺ naturrein ohne Zusätze

Verpackung
25 kg Karton mit LDPE Innenbeutel

BIO-Kreuzkümmel Kumin gemahlen 80.103

"Kreuzkümmel" gemahlen ist ein Gewürz, das aus getrockneten und gemahlenen Früchten eines asiatischen Doldenblütengewächses besteht. Der Name "....kümmel" leitet sich ab aus dem kreuzförmigen Blattstand der Pflanze und dem Kümmel sehr ähnlichen Aussehen der getrockneten Früchte. "Kreuzkümmel" schmeckt jedoch sehr unterschiedlich im Vergleich zu Kümmel

Vorteile
☺ Gewürz
☺ intensiver Geschmack nach dem ätherischen Öl "Cuminal"

Verpackung
20 kg Sack

BIO-Kümmel 80.011

BIO-Kümmel aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft wird entsprechend gereinigt und aufbereitet.
Kümmel gilt als ältestes und vielseitigstes Gewürz Europas, (wurde schon 4000 v. Chr. verwendet). Kümmel sind die Körner des Kümmelstrauch aus der Familie der Doldenblütengewächse

Vorteile

Verpackung
25 kg Papiersack

BIO-Kümmel fein gemahlen 80.012

Körner von BIO-Kümmel aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden entsprechend gereinigt, aufbereitet und schonend vermahlen

Vorteile
☺ sehr aromatisch weil frisch vermahlen

Verpackung
20 kg Sack

BIO-Kürbisfleisch Pulver 80.110

Kürbisse (Sorte "Hokkaido") aus biozertifizierter Landwirtschaft werden sorgfältig gewaschen, das gelbe Fruchtfleisch gewonnen, blanchiert, getrocknet und zu feinem Pulver vermahlen.

Vorteile
☺gelbe Farbgebung
☺sehr ergiebig ohne verdünnenden Trägerstoff

Verpackung
25 kg Karton mit PE-Innensack

BIO-Kürbiskerne Cucurbita pepo var. styriaca 70.008

Bei diesem schalenlos gewachsenen, tief dunkelgrünen Kürbiskern aus biozertifizierter Landwirtschaft handelt es sich um eine spezielle steirische Zuchtform bei der die äußersten Zellschichten nicht verdickt (verholzt) sind. Nach der Ernte der Kürbisköpfe werden die Kürbiskerne maschinell oder in kleinen Betrieben händisch aus dem Fruchtfleisch gewonnen. Mit reinem Trinkwasser werden sie gewaschen, gereinigt und schonend bei ca. 50 °C getrocknet.

Vorteile
☺ Steirische schalenlose Sorte
☺ Aroma und Geschmack

Verpackung
25 kg Papiersack

BIO-Kürbiskernöl 90.033

Zur Gewinnung dieses hochwertigen Öles werden Fruchtfleisch und Kürbiskerne von einander getrennt, dann werden die Kerne vermahlen und dieser trockenen Masse Wasser und Salz zugefügt. Bei etwa 50°C wird die breiige Masse unter ständigem Rühren vorsichtig geröstet, bis das Wasser verdunstet ist. Durch diesen Röstvorgang entwickeln sich die einzigartigen Aroma- und Geschmacksstoffe des Kürbiskernöls. Durch anschließendes Auspressen wird das dickflüssige, dunkelgrüne Öl gewonnen.

Vorteile
☺ hochwertiges kaltgepresstes Öl
☺ Geschmack

Verpackung
5 liter PE-Kanister

BIO-Lactose (=Milchzucker) 30.005

BIO-Lactose (Milchzucker = Laktose) - Milchpulver - wird aus der Molke von Milch aus biologischer Landwirtschaft hergestellt. Lactose ist ein Disaccharid (=Zweifachzucker) und besteht aus den zwei Zuckern Galactose und Glucose, sie besitzt rund 20 % der Süßkraft von Saccharose (= BIO-Zucker weiß, Rübenzucker). In Lebensmitteln verbessert sie die Optik und den Geschmack von Speisen. Sie dient auch als Trägerstoff für Aromen und Geschmacksverstärker. In Tiefkühlprodukten wird sie zur Verbesserung der Textur eingesetzt und sorgt auch in einer großen Bandbreite von Produkten für eine cremige Konsistenz.
Ihre Rezepte profitieren vom cremigen Geschmack und der guten Löslichkeit unserer BIO-Lactose.

Vorteile
☺ liefert Energie und cremigen Geschmack
☺ gut löslich und rieselfähig
☺ Süßmittel

Verpackung
25 kg Mehrfach Papiersack mit PE-Innensack

BIO-Lauch (=Porree) 3-8 mm

80.039

Lauchpflanzen aus biologischer Landwirtschaft werden gereinigt, in ca. 5mm große Stücke geschnitten und in warmer Luft getrocknet

Vorteile

Verpackung
8 kg Karton/PE Sack

BIO-Lavendelblüten

80.070

Diese Lavendelblüten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.
Lavendel enthält ätherisches Öl, Cineol, Cumarin, Gerbstoffe und Flavonoide.
40 - 50 % Ester, 25 - 35 % Monoterpenole, Monoterpene, Sesquiterpene, Ketone und Oxide

Vorteile
beruhigendes Aroma
Optik

Verpackung
8 kg Sack

BIO-Lebkuchengewürz

80.091

Abgerundete Mischung nach "Nürnberger Art" aus folgenden ausgewählten biozertifizierten Zutaten:
Zimt (65%), Muskatnuss, Nelken, Kardamon, Piment, Macis, Ingwer

Vorteile
☺ Weihnachtsduft pur

Verpackung
20 kg Papiersack mit PE Inliner

BIO-Leinsamen braun 70.034

Leinsamen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. Reife Leinsamen (Lini semen) enthalten bis zu 19 Prozent unverdauliche Schleimstoffe, die auf der äußeren Haut der Samenschale lagern. Qualitäten werden bestmöglich aufbereitet und speziell für die Leinöl-Pressung separiert.

Vorteile
gute Quelleigenschaft
enthält wichtige Schleimstoffe, Linamarin, Eiweiß, Lecithin,Vitamine

Verpackung
25 kg Papiersack

BIO-Liebstöckl gerebelt Maggikraut 80.048

BIO-Liebstöckl aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft wird entsprechend gereinigt, aufbereitet und schonend gerebelt

Vorteile

Verpackung
10 kg Papier/PE Sack

BIO-Liebstöcklpulver 80.044

Getrocknete Blätter von Liebstöckl aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden getrocknet und schonend vermahlen

Vorteile

Verpackung

BIO-Magermilchpulver 30.002

Frische pasteurisierte entrahmte Milch aus biologischer Landwirtschaft wird unter Vakuum schonend eingedickt. Dieser Ansatz wird nun über ein feines Düsensystem in einen ca. 15 Meter hohen Trocknungsturm versprüht. In diesem Turm und im anschließenden Fließbett wird mittels heißer Luft das restliche Wasser abgetrennt. Unser BIO-Magermilchpulver stammt zu 100% von BIO-Bauerhöfen aus Österreich und wird auch in Österreich verarbeitet. Vor der Herstellung des Milchpulvers wird der Fettgehalt eingestellt. Mit einem geringen Fettanteil ist es für eine fettarme und gesunde Ernährung geeignet und leicht in Wasser löslich.

Vorteile

☺ bequem einzusetzen
☺ emulgierende Wirkung - bindet Wasser und Öl
☺ zur Erhöhung der Trockenmasse bei der Joghurtproduktion

Verpackung

25 kg Mehrfach-Papiersack mit PE-Innensack

BIO-Maisquellstärke kaltquellend 21.204

Wird durch ausschließliche Hitzebehandlung von nativer BIO-Maisstärke - ohne Zugabe chemischer Substanzen - gewonnen.
Kaltwasserlösliche Stärke löst sich bzw. quillt bereits in kaltem Wasser. Ein Aufkochen ist nicht notwendig. Diese Stärke eignet sich deshalb vor allem für Produkte, bei denen auf eine Erwärmung des Produktes bei der Herstellung oder beim Verbraucher verzichtet wird. Diese thermisch behandelte Maisstärke gilt als Lebensmittelzutat und muss nicht mit einer E-Nummer deklariert werden (= Vorteil für Clean Label Produkte). Kaltquellende Maisquellstärke wird in der Lebensmittelindustrie sehr erfolgreich in vielen Convenience Produkten verwendet.

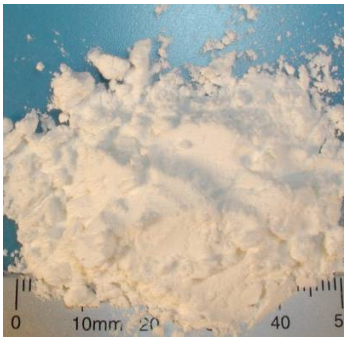
Vorteile

☺ Verdickungsmittel, Konsistenz, Bindung
☺ in kaltem Wasser löslich ("kaltquellend")
☺ ergibt transparenten Teig von hoher Viskosität
☺ glutenfrei

Verpackung

25 kg mehrlagige Papiersäcke

BIO-Maisstärke nativ 21.050



BIO-Maisstärke wird aus Mais aus biologischer Landwirtschaft in einem rein physikalischen Prozess (Vermahlung, Auswaschung, Trocknung) gewonnen. Klassische Anwendungsgebiete findet man überall wo es um Bindung und Konsistenzverbesserung geht. So zum Beispiel in Suppen, Saucen, speziellen Wurstwaren, Kartoffelknödel, Kartoffelnudeln, Brot- und Backwaren und der Snackindustrie. Native Maisstärke ist nicht modifiziert und von Natur aus glutenfrei. Native BIO-Maisstärke wird in Produkten eingesetzt die während der Produktion erhitzt werden, alternativ kommt kaltquellende Maisstärke 21.207 zum Einsatz.

Vorteile
☺ Verdickung, Konsistenz, Bindung
☺ dünnkochend mit Verdickungseffekt
☺ Konsistenzverbesserung Ihres Rezeptes
☺ glutenfrei

Verpackung
25 kg mehrlagige Papiersäcke

BIO-Majoran gerebelt 80.034

Majorankraut aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft wird getrocknet und schonend gerebelt

Vorteile
☺ Aroma

Verpackung
10 kg Sack

BIO-Maltodextrin DE19 20.235

BIO-Maltodextrin wird aus biozertifzierter Stärke hergestellt. Diese wird im Verarbeitungsprozess in kleinere Moleküle zerlegt, die Wasser an sich binden. Nach Einstellung des gewünschten DE-Wertes wird im schonenden Sprühverfahren getrocknet. Das fein poröse Pulver ist frei fließend, leicht hygroskopisch, sehr gut wasserlöslich und schmeckt nicht süß. Gemäß der EU BioVO Nr. 2018/848 wird kein Ionenaustauscher in der Produktion eingesetzt. Die Bezeichnung Maltodextrin enthält die Namen der Zucker aus denen es besteht, Maltose (=Malzzucker) und Dextrose (=Traubenzucker). Die Anwendungsfelder sind sehr breit. Gerne beraten wir Sie hier bezüglich Ihrer BIO-Rezeptgestaltung!

Vorteile

☺ Trägerstoff -ohne Eigengeschmack -für Aroma/Gewürze
☺ verhindert Auskristallisieren von Zucker
☺ verbessert Körpergebung u. Mundgefühl
☺ Verdickungsmittel für Fertigsuppen etc.
☺ leichte Klebewirkung
☺ verbessert die Schaumstabilität
☺ glutenfrei

Verpackung

25 kg Papiersack mit PE-Innensack

BIO-Mandelblättchen 70.042

Mandelkerne aus biologischer Landwirtschaft werden gedämpft, gebürstet - dadurch von den Schalen befreit - und fein geschnitten.

Vorteile

☺ einfach und bequem einsetzbar
☺ glutenfrei

Verpackung

10 kg Karton mit PE-Innensack

BIO-Mandelkerne ganz, ungeschält 70.045

Mandelfrüchte ("Nüsse") aus biologischer Landwirtschaft werden geöffnet, die steinharten Schalen entfernt, die Kerne gereinigt. Das bräunliche Häutchen verbleibt am "ungeschälten" Kern

Vorteile
☺ Nährwert, Geschmack
☺ glutenfrei

Verpackung
25 kg Sack

BIO-Mandelmehl fein, entölt 70.100

Mandeln aus biologischer Landwirtschaft werden geknackt und zur Entölung gepresst - der Presskuchen wird feinst vermahlen

Vorteile
☺ Aroma durch feinste Vermahlung freigesetzt
Alternative zu Weizenmehl
glutenfrei

Verpackung
20 kg PE-Sack

BIO-Mandelmus braun, geröstet 70.126

Mandelfrüchte („Nüsse“) aus biologischer Landwirtschaft werden frisch geröstet und fein vermahlen. Das Mus enthält keine weiteren Zusätze wie Emulgatoren oder Bindemittel. Dadurch kann Sie um Zuge der Lagerung auf der Oberfläche Öl absondern.

Vorteile
mild/rund geröstet
Geschmack

Verpackung
5 kg oder 10 kg PE-Eimer

BIO-Mandelmus weiß, hell 70.120

70.120

Mandelfrüchte („Nüsse“) aus biologischer Landwirtschaft werden geschält und fein vermahlen. Das Mus enthält keine weiteren Zusätze wie Emulgatoren oder Bindemittel. Dadurch kann Sie um Zuge der Lagerung auf der Oberfläche Öl absondern.

Vorteile
Geschmack
Nährwert

Verpackung
10 kg PE-Eimer

BIO-Mandeln gemahlen

70.046

Mandeln aus biologischer Landwirtschaft werden geknackt, blanchiert und vermahlen.

Vorteile
Aroma durch Vermahlung freigesetzt
wertvolle Proteinquelle
glutenfrei

Verpackung
5kg Vakuum-Beutel, 10 kg/Karton. 480 kg/Palette

BIO-Marillen Aprikosen Würfel

70.068

Marillen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden am Feld vorgetrocknet. Nach anschließender Schockfrostung und Kohlendioxyd Behandlung werden die Marillen gewaschen, nochmals getrocknet, zu 6- 8 mm Würfeln geschnitten, gesiebt, zur Verhinderung von Klumpen mit Reismehl bestäubt und verpackt.

Vorteile
☺ guter fruchtiger Geschmack
☺ einfach ins Rezept mischen

Verpackung
12,5 kg Karton/PE Sack

BIO-Marzipan mit Honig 70.094

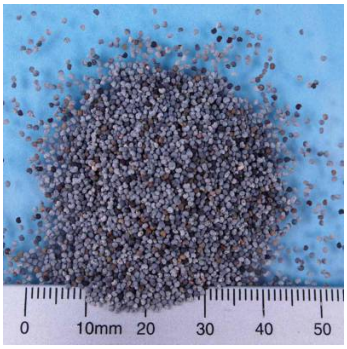
Biozertifizierte süße Mandeln werden von der Samenhaut befreit und mit BIO-Honig zu dieser elastischen Rohmasse zubereitet

Vorteile
☺ leicht knet- und formbar
☺ mit wertvollem Honig

Verpackung
12,5 kg Blöcke in Folie und Karton

BIO-Mohn Blaumohn 70.087

Mohn aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. Die wildrosenähnlichen Blüten sind weiß mit violettem Zentralfleck. Nach der Blüte bilden sich runde geschlossenen Kapseln. Die trockenen Kapseln werden aufgebrochen um die Blaumohnsamen zu ernten.



Vorteile
Farbe, Optik
Aroma

Verpackung
25 kg Papiersäcke

BIO-Mohn Graumohn 70.023

Mohn aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.
Die wildrosenähnlichen Blüten sind violett-, rot- oder weiß. Die Porenkapsel (Mohnkopf), entlässt aus einem Löcherkranz die kleinkörnigen, grau-bläulich-weißen Mohnsamen.

Vorteile
☺ hoher Ölgehalt - besonders aromatisch
☺ regionales Waldviertler BIO-Produkt

Verpackung
25 kg Papiersack

BIO-Molkeneiweißpulver WPC80 (=BIO-Molkenproteinkonzentrat) 30.009

Aus biozertifizierter Molke wird durch Ultrafiltration Molkeneiweiß (=Molkenprotein WPC) gewonnen und anschließend mittels Sprühverfahren schonend getrocknet.

Vorteile
emulgierende stabilisierende Eigenschaften
hohe biologische Wertigkeit

Verpackung
20 kg Mehrfach Papiersack mit PE-Innensack, 600 kg/Palette

BIO-Molkenpulver classic 30.003

BIO-Süßmolke aus der Herstellung spezieller Käse aus biologischer Landwirtschaft wird mittels Sprühverfahren schonend getrocknet. Nur ausgewählte Flüssigmolkequalität sichert die gewünschte Mineralstoffzusammensetzung im Pulver und damit einen einzigartigen würzigen Geschmack! BIO-Molke ist ein Nebenprodukt der biologischen Käse Produktion. Molke entsteht wenn die Milch zu Käse gerinnt. Ähnlich wie bei anderen Milchpulvern (BIO-Magermilchpulver, BIO-Vollmilchpulver) wird hier die BIO-Molke in einem Sprühturm getrocknet. Durch dieses spezielle Verfahren bleiben die Inhaltsstoffe in diesem BIO-Molkekonzetratpulver bestmöglich erhalten.

Vorteile
☺ enthält wertvolle native Molkenproteine
☺ angenehm würziger Geschmack (durch geeignete Käseauswahl)

Verpackung
25 kg Mehrfach Papiersack mit PE-Innensack

BIO-Muskatblüten (Macis) gemahlen

Macis oder auch Muskatblüte bezeichnet den Samenmantel der Früchte des Muskatbaumes. Diese werden getrocknet und vermahlen.

Vorteile
☺ Macisblüten pur – ohne Trägerstoff
☺ Aroma

Verpackung
25 kg PE-Sack

BIO-Muskatnuss gemahlen 80.013

Getrocknete ölhaltige Samen des Muskatnussbaumes -„Muskatnüsse“- aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden frisch geerntet entsprechend gereinigt, aufbereitet und schonend vermahlen. Da nur frische Nüsse direkt vom Baum geerntet werden (keine vom Baum abgefallen alten Nüsse), werden Probleme mit Aflatoxine bereits präventiv verhindert. Durch eine Vermahlung in Europa stellen wir sicher, dass nur BIO-Muskatnusskerne ohne Schale vermahlen werden und so die bestmögliche Qualität erreicht wird.

Vorteile
Muskatnuss pur - ohne Trägerstoff
Aroma

Verpackung
25 kg PE Sack

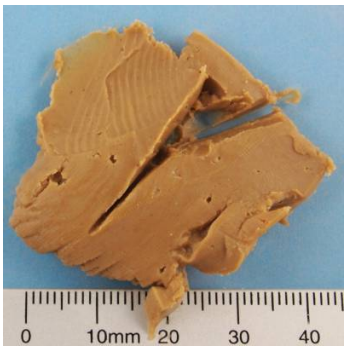
BIO-Nelken gemahlen 80.014

Die rosafarbenen Blütenknospen des Gewürznelkenbaumes aus biologischer Landwirtschaft werden kurz vor der Blüte per Hand gepflückt, getrocknet und zu feinem Pulver vermahlen.
Nach der Trocknung bekommen diese ihre typisch braune Farbe.

Vorteile
Aroma
hoher Gehalt an Antioxidantien - bremst Fettoxidation

Verpackung
25 kg Sack

BIO-Nougatcreme 70.081



Diese BIO-Nussnougatcreme wird durch geeignetes Vermengen folgender Zutaten hergestellt (in fallender Reihenfolge): BIO-Haselnusskerne (43,2 %), BIO-Vollrohrzucker, BIO-Rohrzucker, BIO-Kakaobutter, BIO-Sojalecithin, BIO-Vanillepulver

Vorteile
☺ sehr hoher Nussgehalt bringt unvergleichlichen Geschmack
☺ glutenfrei

Verpackung
Blöcke a 2,5 kg in Aluminiumfolie im Überkarton

BIO-Olivenöl nativ extra 90.015

Aromatisches , fehlerfreies, kaltgepresstes BIO-Olivenöl.
Die gewaschenen Oliven werden innerhalb von 24 h schonend ohne Erwärmung gepresst und anschließend filtriert. Es finden keine weiteren Verfahren wie Entschleimung, Aktivkohlereinigung, Bleichen, Entsäuern sowie Dämpfen statt.
"nativ extra" wird ein Olivenöl dann bezeichnet, wenn die Oliven halb- bis gerade reif vom Baum gepflückt und unverletzt binnen weniger Stunden in eine moderne Ölmühle gebracht werden, wo sie unter Vermeidung jeder Oxydation oder Fermentation gemahlen und zentrifugiert werden.

Vorteile
☺ Ernährungswert - nativ extra
☺ Geschmack

Verpackung
5 l Blechdosen

BIO-Orangensaftkonzentrat 90.051

Orangensaftkonzentrat aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft wird aus dem ausgepreßten Fruchtfleisch gewonnen. Es ist
ein 100 % sortenreines Konzentrat (ohne Zusatz von Zucker, Farbstoffen, Konservierungsmitteln, Alkohol, Säuren, künstliche bzw. naturidentische Aromen).

Vorteile
einfach einzusetzen: Wasser zugeben- fertig

Verpackung
23 kg Karton

BIO-Orangenschalenöl 90.058

Dieses sehr aromatische gelb-orange essentielle Öl wird durch kalte Auspressung aus den Schalen von Orangen aus biologischer Landwirtschaft gewonnen.Der hohe Anteil an Orangen-Terpenen ist der Grund für die enorme Fettlösekraft dieses Orangenschalenöls

Vorteile
☺ Aroma, Duft, Geschmack
☺ reines essentielles Öl aus der Schale
☺ vorteilhaft auch für Naturkosmetik

Verpackung
5 kg Aludose (Frischhaltepackung)

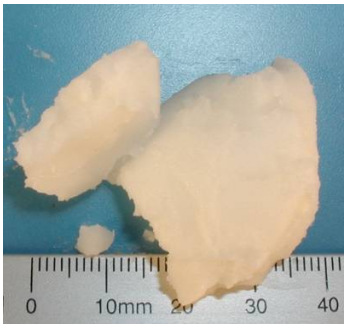
BIO-Oregano gerebelt 80.054

Blühendes Oregano-Kraut aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft wird schonend getrocknet und gerebelt

Vorteile

Verpackung
10 kg Papiersack

BIO-Palmfett 90.035



BIO-Palmfett (auch: Palmöl) wird aus dem Fruchtfleisch der 15 - 30 m hohen Ölpalme (Elaeis guineensis) gewonnen. Durch einen Reinigungsschritt (Entschleimung und Desodorierung) wird aus dem ursprünglich intensiv gelbroten rohen Palmöl das weißliche bei Raumtemperatur feste Palmfett gewonnen.
Palmfett ist dem Kokosfett in Farbe und Geschmack sehr ähnlich, hat jedoch einen höheren Ölsäuregehalt. Dieses Palmfett wird nicht gehärtet.

Vorteile
☺ hitzestabil, geschmacksneutral, kostengünstig
☺ bei Raumtemperatur geschmeidig und leicht verarbeitbar
☺ reines, ungehärtetes Pflanzenfett, praktisch keine Transfettsäuren

Verpackung
25 kg Karton/PE-Beutel

BIO-Paprikaflocken grün 70.031

Feldfrische grüne Gemüse-Paprikafrüchte aus biologischem Anbau werden gewaschen, geputzt und entkernt. Durch vitaminschonende Warmlufttrocknung wird bei ca. 60° getrocknet.
Die getrockneten Früchte werden in die gewünschte Größe geschnitten.

Vorteile
aromatisch und naturrein ohne Zusätze
bequem einsetzbar

Verpackung
20 kg Karton/PE Innensack

BIO-Paprikaflocken rot 70.059

Optimal ausgereifte rote Gemüse-Paprikafrüchte werden geschnitten und schonend getrocknet

Vorteile
aromatisch und naturrein ohne Zusätze
bequem einsetzbar

Verpackung
20 kg Karton/PE Innensack

BIO-Paprikapulver edelsüß 80.015

Optimal ausgereifte Früchte von Gewürzpaprika werden schonend getrocknet und kleiner als 0,4 mm vermahlen

Vorteile
☺ Farbgebung, Farbe, Geschmacksgebung
☺ feurig rot und äußerst ergiebig
☺ ultrafeiner Vermahlungsgrad

Verpackung
25 kg Karton/PE Sack

BIO-Petersilie Blatt, 4 mm 80.071

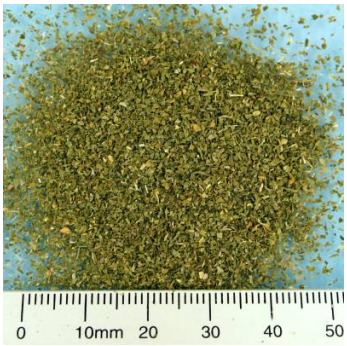
Petersilienkraut aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft wird gereinigt, gewaschen, in 4 mm Stücke geschnitten und in warmer Luft getrocknet

Vorteile
☺ einfach zu handhaben
☺ hoher Vitamin C Gehalt

Verpackung
20 kg Karton mit PE Innensack

BIO-Petersilie Blatt, fein 80.059

Petersilienkraut aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft wird gereinigt, gewaschen, in Stücke geschnitten und in warmer Luft getrocknet

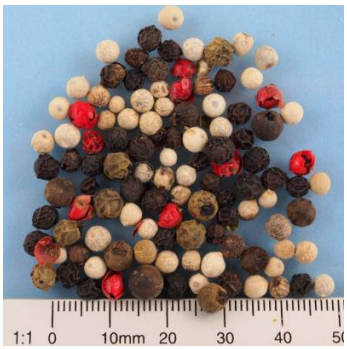


Vorteile
☺ sehr fein, gut dosierbar
☺ bequem - immer verfügbar

Verpackung
20 kg Papiersack mit PE Innensack

BIO-Pfeffer bunte Mischung ganze Körner 80.022

Pfefferkörner aus biologischer Landwirtschaft, abgerundete Mischung aus roten, schwarzen, weißen und grünen Körnern



Vorteile
bringt Farbe in ihr Rezept
schmeckt sehr aromatisch

Verpackung
20 kg Papiersack

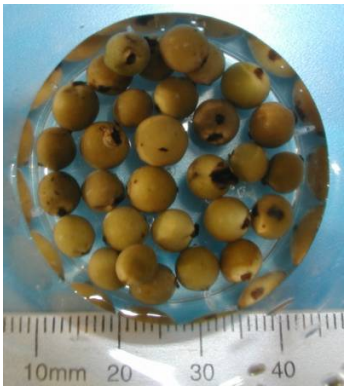
BIO-Pfeffer bunte Mischung geschrotet 80.052

"Pfefferkörner bunt gemischt" aus biologischer Landwirtschaft werden schonend zu ca. 1-2 mm Stücken grob vermahlen

Vorteile
☺Farbe - Dekoration
☺scharfes Gewürz - Geschmack

Verpackung
20 kg Papier/PE Sack

BIO-Pfeffer grün in Lake 80.058



Frische grüne Pfefferkörner, aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft, werden von Stielen, Blüten und Schwarzkörnern befreit und in Salzlake gelegt. (Zutaten: BIO-grüner Pfeffer, Trinkwasser, Speisesalz, BIO-Essig) Grüner Pfeffer wird im unreifen Zustand vom Pfefferstrauch geerntet und noch frisch eingelegt. Der Pfefferpflanze ist dabei die Gleiche von der auch schwarzer oder weißer Pfeffer stammt, lediglich der Erntezeitpunkt ist ein anderer. In Lake, auch Sud genannt, bleibt das mild würzige Aroma optimal erhalten. Auch die Farbe und der frische Geruch werden so konserviert. BIO-Pfeffer grün in Lake eignet sich hervorragend in Saucen oder in Käse da er durch das Einlegen sehr weich ist und ohne Probleme verzehrt werden kann.

Vorteile
☺ bringt Pfeffergeschmack wie frisch geerntet in Ihr Rezept

Verpackung
30 kg brutto PE-Kanister, 18 kg Abtropfgewicht netto

BIO-Pfeffer rot rosa Körner 80.108

Diese roten Beeren des Brasilianischen Pfefferbaumes (Schinus terebinthifolius) werden unter der Bezeichnung "Rosa Pfeffer", "Rosé Pfeffer" oder "Rosa Beeren" als Gewürz verwendet, sie sind jedoch kein echter Pfeffer, sondern werden buntem Pfeffer (schwarz, weiß und grün) aus optischen Gründen anstelle des verderblichen roten Pfeffers beigemischt. Sie sind von mild aromatischem Geschmack. Die Beeren werden gerne als Weihnachtsschmuck verwendet, darauf beruht auch der Zweitname "Weihnachtsbeere".

Vorteile
☺ Farbgebung, Dekoration

Verpackung
5 kg Karton mit PE Innensack

BIO-Pfeffer schwarz gemahlen griffig 80.019

"Pfefferkörner schwarz" aus biologischer Landwirtschaft werden schonend zu ca. 0- 1 mm Stücken vermahlen

Vorteile
☺ Gewürz, Geschmack

Verpackung
25 kg Papiersack

BIO-Pfeffer schwarz Körner 80.065

Pfefferkörner aus biologischer Landwirtschaft werden in noch grünem Zustand gepflückt, fermentiert und zu schwarzen Beeren getrocknet

Vorteile
 würzig
 bringt scharfen Geschmack in Ihr Rezept

Verpackung
25 kg Papiersack

BIO-Pfeffer weiß gemahlen 80.021

Für "Weißen Pfeffer" erntet man die vollreifen roten Beeren des Pfefferstrauchs aus biologischer Landwirtschaft, diese Früchte werden anschließen gewässert, geschält und vermahlen

Vorteile
Würze für helle Speisen
Aromatisch

Verpackung
25 kg Papier mit PE Innensack

BIO-Pfefferminze Extrakt Typ Lisa 90.089

Aus erntefrischen - noch grünen - Pfefferminzblättern aus biologischer Landwirtschaft wird mittels Alkohol (BIO-Ethanol) ein Auszug/Extrakt des besonders aromatischen Pfefferminzöls hergestellt

Vorteile
☺besonders duftend - da aus erntefrischen grünen Blättern gewonnen
☺Aroma, Geruch, Geschmack

Verpackung
5 Liter Kunststoffkanister

BIO-Piment (=Neugewürz) gemahlen 80.093

Dieses Gewürz wird aus den unreifen getrockneten Beeren des Nelkenpfeffer- oder Pimentbaumes gewonnen. Die Früchte werden fein vermahlen.
In Österreich, auch als „Neugewürz“ bezeichnet.

Vorteile
aromatisch, stark, leicht scharf
durch Vermahlung intensiver Geschmack

Verpackung
5 kg PE-Beutel

BIO-Piment (Neugewürz) Körner 80.066

Dieses Gewürz wird aus den unreifen getrockneten Beeren des Nelkenpfeffer- oder Pimentbaumes gewonnen.
In Österreich, auch als "Neugewürz" bezeichnet.

Vorteile
aromatisch, stark, leicht scharf
für die pikante bis scharfe "Gourmet-Küche"

Verpackung
5 kg Papiersack

BIO-Preiselbeeren (=Cranberries) 70.078

Cranberries (Moosbeeren bzw. Preiselbeeren) (lat.: Vaccinium macrocarpon) aus biologischer Landwirtschaft werden nach der Aufbereitung mit BIO-Rohrzucker gesüßt, etwas BIO-Sonnenblumenöl (< 1%) wird beigegeben und schließlich wird unter Vakuum schonend getrocknet.
Die Preiselbeere und die Cranberry sind verwandte Beeren und sie gehören beide zur Gattung der Vaccinium Gewächse zu der auch die Heidelbeeren gehören. Die BIO-Preiselbeeren können roh gegessen werden und eignen sich perfekt um eine attraktive rote Farbe in Ihre Rezepte zu bringen. Sie werden vielfach in Backwaren und Fleischwaren eingesetzt.

Vorteile
☺ Dekoration, Geschmack, Nährwert
☺ attraktive rote Farbe
☺ bringt besondere Abwechslung in Ihr Rezept

Verpackung
Karton mit PE-Inliner: 11,34 kg

BIO-Quinoa Körner =Andenhirse

90.076

Quinoa ist eine getreideähnliche Pflanze der Anden -Region Südamerikas. Sie versorgte schon zu Zeiten der Inka die Bevölkerung mit wichtigen Nährstoffen unter kargen Lebensbedingungen und war für die Inkas ein Mittel beispielsweise gegen Halsentzündungen.
Den Schutz vor
Schädlingen erreicht Quinoa durch bitter schmeckende Saponine, die auf der Samenschale liegen, in diesem Zustand ist Quinoa ungenießbar. Handelsübliches Quinoa ist geschält und/oder gewaschen und dadurch vom Saponin befreit und entbittert. Der Saponingehalt wird durch dieses Verfahren erheblich reduziert

Vorteile

☺ Nährwert, vegetarisch, glutenfrei
☺ sehr hoher Gehalt an Eisen, Magnesium und ungesättigten Fettsäuren.
☺ Eiweiß hat besonders hohe biologische Wertigkeit
☺ natriumarm

Verpackung

25 kg Sack

BIO-Raps-KERNÖL

90.049

Dieses "BIO-Raps-KERNÖL" wird aus geschälten Rapssamenkernen gepresst. Durch den Schälprozess werden die unter der Schale liegenden Bitterstoffe abgetrennt und das in der Folge abgepresste "BIO-Raps-Kernöl" enthält keine unerwünschten Geschmacksstoffe mehr. Besonders milder Geschmack und ein sehr reicher Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren - vergleichbar mit Olivenöl - zeichnen dieses Öl aus. Zudem bleiben wertvolle, sekundäre pflanzliche Substanzen und Vitamine erhalten.
Unser kaltgepresstes (=nativ) BIO-Raps-Kernöl ist ideal für kalte und warme Anwendungen. Es wird unter anderem auch erfolgreich für eingelegte Käse verwendet. Alternativ dazu bietet sich auch unser BIO-Sonnenblumen-Kernöl an. Rapsöl kann man gleich wie alle anderen hochwertigen Öle verwenden. Der Vorteil im Vergleich zu anderen Ölen ist die höhere Hitzestabilität von BIO-Raps-Kernöl.

Vorteile

☺ sehr hitzestabil, daher universell einsetzbar
☺ ökologisch unbedenkliche Alternative zum oft kritisierten Palmfett (Palmöl)
☺ emulgierende Wirkung (als Lecithin-Emulgator-Alternative)

Verpackung

10 l Kanister

BIO-Roggenmalz Quellmehl 90.080

BIO-Roggenmalz Quellmehl ist durch Wasser enzymatisch aktivierter Roggen aus kontrolliert biologischem Anbau, der durch kombinierte Hitze- und Druckbehandlung aufgeschlossen und fein vermahlen wird.

Vorteile
☺ dunkle braune schwarze Farbgebung, Färbung, Farbe
☺ Verdickungsmittel, Bindemittel
☺ Geschmack/Aroma nach Karamell

Verpackung
25 kg Papiersack

BIO-Rosinen classic 70.009

Weintrauben aus biologischer Landwirtschaft werden sonnengetrocknet, in Pflanzenöl getunkt, gekühlt und verpackt. Der Begriff "Rosinen" ist eine Sammelbezeichnung für alle Arten getrockneter Weintrauben von durchschnittlicher Farbe.
Rund 4-5 Kilogramm frische Weintrauben werden benötigt um 1 Kilogramm Rosinen zu erhalten, der endgültige Wassergehalt beträgt rund ca. 15%. Durch die besonders dünne Schale dieser kernlosen Trauben und dem sehr aromatischen Geschmack sind sie optimal um verarbeitet zu werden. Für Nussmischungen, zum Backen, Süßspeisen und Müslis sind Sie ideal.

Vorteile
☺ klassische Qualität speziell für Müslis und Backwaren

Verpackung
12,5 kg Karton mit PE-Inliner

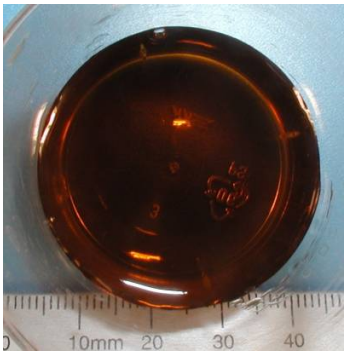
BIO-Rosmarin geschnitten 80.050

Rosmarinkraut aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft wird geschnitten, getrocknet und schonend die Blätter abgerebelt

Vorteile
☺ herb würzige mediterrane Volksküche
☺ speziell vielseitiges Fleischgewürz

Verpackung
15 kg Sack

BIO-Rosmarin-Extrakt Typ BSZ 90.003



Aus frischen biozertifizierten, blühenden Rosmarinpflanzen wird mittels Alkohol (BIO-Ethanol) ein Auszug/Extrakt hergestellt. Im Herstellprozess werden ausschließlich pflanzliche Komponenten verwendet. Durch ein geeignetes, mehrwöchiges Einweich-, Dekantier-, und Filtrierverfahren enthält das Produkt keinen störenden Beigeschmack und bewirkt im Rezept angenehm würzige und den gewünschten Geschmack unterstützende Eigenschaften. Rosmarin enthält ein ätherisches Öl mit starkem Kampfer-Geruch. Die Hauptkomponenten sind Kampfer, 1-8 Cineol, Pinen, Camphen und Borneol. Die Pflanze enthält zahlreiche Phenolsäuren einschließlich Rosmarinsäure und Flavonoide

Vorteile
☺ würzige Eigenschaften
☺ kein störender Fremdgeschmack

Verpackung
5 Liter Kunststoffkanister

BIO-Rote Rüben Würfel 10x10x2 mm 80.112

Rote Rüben (= „Rote Beete“, =„Randen“) aus biologischer Landwirtschaft werden gereinigt, gewaschen, geschält und in Würfel geschnitten. In einem schonenden Warmluftverfahren wird getrocknet.

Vorteile
sehr farbintensiv
einfach und sauber zu dosieren

Verpackung
20 kg Karton

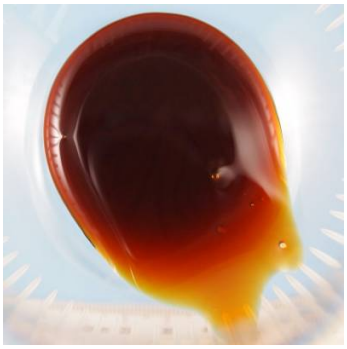
BIO-Rote-Rüben Pulver (=Rote-Beete) 80.031

Rote Rüben (= "Rote Beete", = "Randen") aus biologischer Landwirtschaft werden gewaschen und geschält. Anschließend wird schonend heißluftgetrocknet und vermahlen. Da im Herstellprozess kein Trägermaterial verwendet wird, ist das Produkt besonders ergiebig. Als Färbemittel eingesetzt (z.B.: in Teigwaren) profitiert man von der sehr langen Farbstabilität auch unter UV (Tageslicht). Da das Pulver zu 100% aus ganzen reifen Roten Rüben gemahlen wird ist die Farbgebung besonders stark. Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen und kommt ohne Trägerstoffe, Aromen oder sonstige Zusätze aus.

Vorteile
☺ Farbgebung, sehr lange farbstabil - auch unter UV
☺ sehr ergiebig, weil kein Trägermaterial

Verpackung
25 kg Karton mit PE Sack

BIO-Rübensirup 29.014



BIO-Rübensirup (="Rübenkraut") ist der konzentrierte Saft von Zuckerrüben aus biozertifizierter Landwirtschaft ohne deren Pflanzenfasern und ohne Zusatzstoffe. Er ist gleichmäßig dunkelbraun, zähflüssig und entsteht durch Eindicken von Rübensaft, der aus den gekochten Rübenschnitzeln gepresst wird. Zur Herstellung werden die Rüben sorgfältig gewaschen, maschinell zerkleinert und anschließend bis zu 13 Stunden lang bei hohen Temperaturen gedämpft. Durch die Temperaturbehandlung wird Saccharose teilweise in Glucose und Fructose umgewandelt. Der entstandene Brei wird dann noch gefiltert und der dadurch gewonnen Saft wird solange gedämpft/ gekocht bis der zähflüssige Zuckerrübensirup entsteht. Somit ist Rübensirup ein reines Naturprodukt ohne Zusatzstoffe.
Ihre Rezepte profitieren von der milden abgerundeten Süße die dieser Rübensirup in Ihre Produkte bringt und kann als heimische Alternative zu Ahornsirup gesehen werden. Er wird bereits erfolgreich in BIO-Backprodukten, als BIO-Brotaufstrich, zum Verfeinern von Saucen und ganz generell als alternatives Süßungsmittel eingesetzt.

Vorteile
☺ milde "abgerundete" Süße von vollem Geschmack
☺ bringt Melasse ins Produkt
☺ glutenfrei, vegan

Verpackung
10 kg Eimer

BIO-Rum braun, Inländer 90.043

Zuckerrohr aus biologischer Landwirtschaft wird ausgepresst, der Saft sanft erhitzt und zu Biomelasse eingedickt. Daraus wird durch Vergären - Destillieren - und anschließende Reifung in Eichenfässern und Beigabe von natürlichem Inländerrumaroma unser "BIO-Rum braun" in der bekannten aromatischen Qualität gewonnen

Vorteile
☺aromatischer brauner Zuckerrohrschnaps in "Inländer"-Qualität
☺sanftes edles Rum-Aroma für Ihr Rezept

Verpackung
10 liter Kanister

BIO-Salz, unjodiert (Atlantik Meersalz) 90.057

Dieses biozertifizierte Meersalz wird aus Atlantik-Wasser gewonnen, traditionell in Salzbecken durch natürliche Verdunstung kristallisiert und schonend durch optische Systeme gereinigt.
Naturreines Meersalz ohne jeglichen Zusatz, unjodiert, nicht gebleicht, für Bio-Lebensmittelrezepte optimal geeignet.

Vorteile
biozertifiziert, klare Deklaration
kein Zusatz von Jod
OHNE Trennmittel wie Natriumhexacyanoferrat o.ä.

Verpackung
25 kg PE-Sack

BIO-Schabzigerklee Pulver Brotklee 70.088

Schabzigerklee aus biologischer Landwirtschaft wird getrocknet und vermahlen. Die Verwendung von Kleegewächsen als Zusatz für Brotgebäcke entspricht in vielen Kulturen einer langen Tradition und stammt aus Zeiten, in denen gebackenes Brot, bzw. der Teig nicht nur aus Getreide, sondern auch aus Beimischungen verschiedenster, geeigneter Substanzen bestand (gemahlene Ähren, Kräuter, Grasbestandteile, teilweise auch Sägemehl und Holzbestandteile). Kleegewächse eigneten sich besonders gut als Zusätze, da sie eiweißreich sind und gut schmecken.

Vorteile
aromatisch und herb
appetit- und verdauungsanregend

Verpackung
10 kg Papiersack

BIO-Schnittlauch Röllchen 70.030

Der Schnittlauch- Allium schoenoprasum, ist wohl eines der bekanntesten und meist verwendeten Kräuter in österreichischen Rezepten. Diese premium Qualität wird auch oft zur optischen Aufwertung vielerlei Rezepte verwendet. Schnittlauch wird in 4mm lange Stücke geschnitten und in einem besonders schonenden Verfahren getrocknet. Unsere BIO-Schnittlauch Röllchen sind, wie Bezeichnung betont, sehr hochwertige Röllchen, vergleichbar mit gefriergetrockneter Qualität (siehe Produktbild)!

Vorteile
☺ Geschmack wie erntefrisch
☺ Optik

Verpackung
3 kg Papiersack

BIO-Schokoladetropfen, zartbitter 90.016

Schokoladenüberzugsmasse "Kuvertüre" in Tropfenform, dadurch besonders einfach weiter zu verarbeiten.
Ihr Kakaoanteil von rund 50% sorgt für einen optimalen Geschmack nach feiner Schokolade für Ihre Rezepte. Die Verwendungsmöglichkeiten sind sehr vielfältig, so können sie zum Beispiel in Schoko Muffins, Cookies, Kuchen, Plätzchen, Torten und Gebäck verarbeitet werden. Auch zum Verzieren und Dekorieren eignen sie sich bestens. Für die Herstellung dieser Schokolade Tropfen wird biologischer Zucker verwendet. Unsere BIO-Schokoladetropfen sind zartbitter, vegan und glutenfrei.

Vorteile
☺ Geschmack, Nährwert
☺ Dekoration/Optik
☺ einfach, schnell und bequem zum Verarbeiten
☺ glutenfrei

Verpackung
25 kg Karton

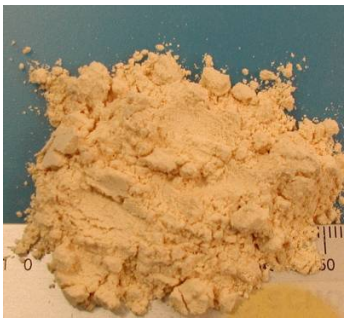
BIO-Sellerie Knolle Granulat 70.027

Ausgewählte Sellerie Knollen aus biologischer Landwirtschaft werden gereinigt, geschält, in Stücke geschnitten, blanchiert und in warmer Luft getrocknet.

Vorteile

Verpackung
25 kg Karton

BIO-Sellerie Knolle Pulver 80.062

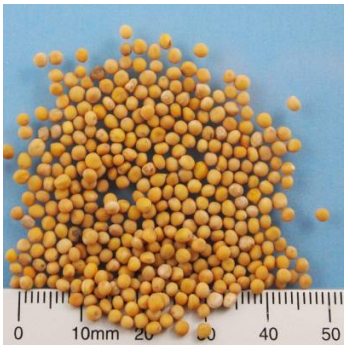


Sellerieknollen aus biologischer Landwirtschaft werden gewaschen, geschnitten, getrocknet und schonend vermahlen.

Vorteile
einfach und bequem zu verwenden
ohne Trägerstoff, reine Sellerieknolle

Verpackung
25 kg Karton

BIO-Senfkörner gelb 70.037



Senfsamen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft enthalten neben etwa 20 bis 36 % nussig-mildem Senföl und 28 % Eiweiß die Glykoside Sinalbin, die für den scharfen Geschmack und damit auch für die appetitanregende und verdauungsfördernde Wirkung verantwortlich sind.

Vorteile

Verpackung
25 kg Papiersack

BIO-Senfkörner gemahlen 70.044

BIO-Senfkörner aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden schonend vermahlen. Senfsamen enthalten neben etwa 20 bis 36 % nussig-mildem Senföl und 28 % Eiweiß die Glykoside Sinalbin, die für den scharfen Geschmack und damit auch für die appetitanregende und verdauungsfördernde Wirkung verantwortlich sind.

Vorteile
☺ Geschmack, Aroma
☺ frisch vermahlen

Verpackung
25 kg Papiersack mit PE-Innensack

BIO-Sesamkörner gelb 70.035

Sesam ist eine einjährige krautige bis 180 Zentimeter hohe Pflanze, ursprünglich in Teilen Indiens und Afrikas heimisch. Angebaut wird er heute in tropischen und subtropischen Gebieten weltweit. Die ölreichen Samen des Sesam werden zu Sesamöl verarbeitet, das vor allem zum Kochen verwendet wird - aus gerösteten Samen gepresst auch als würzende Zutat (z.B. Gomasio). Sesam gehört zu den selenreichsten Lebensmitteln (800µg/100g).

Vorteile
optik

Verpackung
25 kg Papiersack

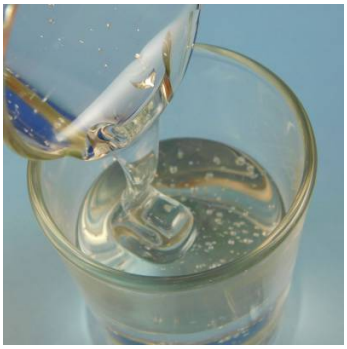
BIO-Sesamkörner natur 70.123

Sesam ist eine einjährige krautige bis 180 Zentimeter hohe Pflanze, ursprünglich in Teilen Indiens und Afrikas heimisch. Angebaut wird er heute in tropischen und subtropischen Gebieten weltweit. Die ölreichen Samen des Sesam werden zu Sesamöl verarbeitet, das vor allem zum Kochen verwendet wird - aus gerösteten Samen gepresst auch als würzende Zutat (z.B. Gomasio). Sesam gehört zu den selenreichsten Lebensmitteln (800µg/100g).

Vorteile
optik
natürlich

Verpackung
25 kg Papiersack

BIO-Sirup classic DE60 20.130



Stärkekörner aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden unter Einsatz von Druck, Erhitzung und Beigabe von Enzymen verflüssigt und zu diesem "klassischen", universell verwendbaren Sirup verzuckert

Vorteile
☺ milde "abgerundete" Süße
☺ hoher Gehalt an Traubenzucker (=Glucose)
☺ glutenfrei

Verpackung
11 kg Eimer bis zu 330 kg/Palette oder 1.000 kg Einweg-Container

BIO-Sirup cremig DE40 20.131

Stärkekörner aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden unter Einsatz von Druck, Erhitzung und Beigabe von Enzymen verflüssigt und zu diesem "cremigen" Sirup von nur geringer Süße verzuckert. BIO-Sirup cremig DE40 (=biologischer Glukosesirup) wird aus BIO-Stärke mittels enzymatischer Stärkeverzuckerung hergestellt. Dieser Sirup hat durch seine Zusammensetzung eine kristallisationshemmende Wirkung und wird auch zum Süßen von Lebensmittel eingesetzt. Generell werden die Zuckersirupe nach ihrem Zuckergehalt unterschieden, welcher als DE-Wert (Dextrose-Äquivalent) ausgedrückt wird. Oft wird der Sirup cremig DE40 in Kombination mit anderen Zuckerarten eingesetzt und sorgt dabei für einen angenehm abgerundeten Süßeffekt.

Vorteile
☺ hohe Viskosität mit relativ geringer Süße
☺ kristallisationshemmende Wirkung
☺ "rundes" Mundgefühl
☺ glutenfrei

Verpackung
11 kg Eimer

BIO-Sirup Pulver DE29 (=Trockenglucose) 20.236

"BIO-Sirup Pulver DE29" wird aus biozertifizierten Stärkekörnern hergestellt. Dazu wird der Ausgangsstoff verflüssigt, verzuckert und in einem schonenden Sprühverfahren getrocknet (=Bio-Trockenglukosesirup). Dieses Siruppulver ist sehr gut wasserlöslich und besteht aus einer Mischung verschiedener Kohlenhydrate.

Vorteile
☺ milde, runde Süße
☺ volles, abgerundetes Mundgefühl ("Körpergebung")
☺ optimal für Speiseeis

Verpackung
25 kg Papiersack mit PE-Innensack, 750 kg / Palette

BIO-Sirup Pulver Dextrose DE97 20.437

"BIO-Siruppulver Dextrose DE97" wird aus biozertifizierten Stärkekörnern hergestellt. Dieses Pulver wird oft auch als "Trockenglukose" bezeichnet. Glukose = Dextrose = Traubenzucker.
Dazu wird der Ausgangsrohstoff verflüssigt, verzuckert und in einem schonenden Sprühverfahren getrocknet. Dieses extra süße Pulver besteht zum Großteil aus Dextrose und ist sehr gut löslich. Relative Süßkraft ist ca. 70 (Saccharose = 100).
Dieses sprühgetrocknete Pulver zeichnet sich durch eine sehr hohe Süßkraft und sehr geringen Wassergehalt (<1,5 Gewichtsprozent) aus. Das Schwesterprodukt dazu ist der BIO-Traubenzucker Kristall (Monohydrat).

Vorteile
☺ annähernd gleiche Eigenschaften wie kristallisierter Traubenzucker
☺ verbessert das Geschmacksempfinden
☺ Umröten von Fleisch, Bräunen von Backwaren
☺ bringt "vollmundigen runden Körper" in Ihre Rezeptur

Verpackung
25 kg Papiersack mit PE-Innensack

BIO-Sirup Pulver soft DE39 (=Trockenglukose) 20.238

"BIO-Siruppulver soft DE39" wird aus biozertifizierten Stärkekörnern hergestellt. Dazu wird der Ausgangsstoff verflüssigt, verzuckert und in einem schonenden Sprühverfahren getrocknet (=Bio-Trockenglukosesirup). Dieses Siruppulver ist sehr gut wasserlöslich und besteht aus einer Mischung verschiedener Kohlenhydrate. Relative Süßkraft ist ca. 30% im Vergleich zu Saccharose (=Rübenzucker). Unser BIO-Sirup Pulver kann in Trockenmischungen und auch in Lösungen verarbeitet werden. Durch die relativ geringe Süße kann es überall dort verwendet werden wo das „Mundgefühl“ verbessert und die Süße abgerundet werden soll. Oft wird es dazu auch mit anderen Süßungsmittel kombiniert.
Vielfach wird diese BIO-Trockenglukose zur Eisherstellung verwendet. Das Speiseeis erhält unter anderem durch den BIO-Glukosesirup seine Weichheit und seine angenehme Konsistenz anstatt zu einem festen Block zu gefrieren. Es ist auch als Trägerstoff für Aromen und zur Konsistenz Verbesserung in Likören bestens geeignet. Die Anwendungsfelder sind sehr breit gefächert, hierzu beraten wir Sie sehr gerne!

Vorteile
☺ milde, runde Süße
☺ volles, abgerundetes Mundgefühl ("Körpergebung")
☺ optimal für Speiseeis

Verpackung
25 kg Papiersack mit PE-Innensack

BIO-Soja-Lecithin 90.024

BIO-Sojabohnen werden zu Öl gepresst, daraus wird mit Wasserdampf das Soja-Lecithin gewonnen, durch Zentrifugieren abgetrennt und anschließend in einem Vakuumtrockner eingedickt. Das Produkt ist eine natürliche Mischung von Triglyceriden, Phospholipiden, Glycolipiden mit einem geringen Anteil an Kohlenhydraten.

Vorteile
☺ Herstellung von Emulsionen
☺ Verbesserung der Konsistenz
☺ rein pflanzlich/frei von tierischem Eiweiß

Verpackung

BIO-Sojagranulat gehackt 90.019

Ausgereifte und trockene Sojabohnen aus biologischer Landwirtschaft werden kalt gepresst (entölt). In der Folge wird schnell und schonend extrudiert. Im diesem Prozess werden keinerlei Zusatzstoffe oder Lösungsmittel verwendet. Das texturierte Sojagranulat ist Aufgrund seiner Struktur, Textur und des feinen Röstgeschmacks perfekt für vegane und vegetarische Rezepte geeignet. Durch ein spezielles Verfahren bei niedrigen Temperaturen bleiben die positiven Eigenschaften (Nährstoffe, etc.) vom Soja erhalten.

Vorteile
☺ zarte - besonders fleischähnliche-Textur
☺ Kaltpressung bedingt hohen verbleibenden Nährstoffgehalt
☺reich an Proteinen

Verpackung
12 kg Karton

BIO-Sonnenblumen-KERNÖL 90.048

Dieses "BIO-Sonnenblumen-KERNÖL" wird aus geschälten Sonnenblumenkernen gepresst. Durch den Schälprozess werden die unter der Schale liegenden Bitterstoffe abgetrennt und das in der Folge abgepresste "BIO-Sonnenblumen-Kernöl" enthält keine unerwünschten Geschmacksstoffe mehr. Zudem bleiben wertvolle, sekundäre pflanzliche Substanzen und Vitamine erhalten.

Vorteile
☺ kaltgepresst, mild gedämpft
☺ natürlicher Geschmack

Verpackung
10 Liter Kanister

BIO-Sonnenblumen-KERNÖL, BIO-AUSTRIA 90.098

Bei diesem Produkt handelt es sich um ein BIO-Pflanzenöl in Lebensmittelqualität. Das Pflanzenöl ist raffiniert und ungehärtet. Die Saat wurde ausschließlich mechanisch gepresst, ohne Hilfe von Extraktionsmitteln.

Vorteile
raffiniert, ungehärtet, hitzestabil
natürlicher Geschmack

Verpackung
10 Liter Bag-in-Box

BIO-Sonnenblumenkerne 70.010

Wohlschmeckende geschälte Sonnenblumenkerne aus kontrolliert biologischem Anbau. Unsere BIO-Sonnenblumenkerne sind geschält und zeichnen sich durch ihren charakteristischen leicht nussigen Geschmack aus. Sonnenblumenkerne eignen sich optimal zur Verarbeitung in Brot, Gebäck, Öl, Rohkost, Müsli, Salat und Körnermischungen. Sie sind reich an Vitaminen und sehr vielseitig einsetzbar.

Vorteile
☺ geschält
☺ glutenfrei

Verpackung
25 kg Papiersack

BIO-Spinatpulver 80.029

Spinatblätter aus biologischer Landwirtschaft werden gewaschen, heißluftgetrocknet und fein vermahlen.

Vorteile
☺ Farbgebung, Farbe
☺ hohe Farbstabilität

Verpackung
25 kg Karton

BIO-Spirulina Pulver 90.034

Als Spirulina bezeichnet man eine 3,5 Mio. Jahre alte "Blaualge" - genau genommen handelt es sich um Cyanobacterien - mit einzigartigem Nährstoffgehalt. Der botanische Namen "Spirulina" bedeutet "kleine Spirale" Die in Aquakulturen gezüchteten und geernteten "Blaualgen" werden mittels schonender Spezialtrocknung zu einem satt-tiefgrünen Pulver verarbeitet

Vorteile
☺ grün-blaue Farbe von sehr hoher Stabilität
☺ sehr hoher natürlicher Eiweißgehalt (>60%)
leicht verdaulich

Verpackung
25 kg Karton

BIO-Staubzucker (=BIO-Puderzucker) 90.002

Zucker aus biozertifizierter Landwirtschaft wird - ohne Zugabe weiterer Komponenten - ultrafeinst vermahlen. Durch eine gekühlte Vermahlung und eine spezielle Aufbereitung kann auf Rieselhilfsmittel verzichtet werden. Dadurch kann unser BIO-Staubzucker universell eingesetzt werden. Geeignet ist dieser BIO-Staubzuber zum Backen, Bestäuben von Mehlspeisen, für feine Cremen und Glasuren. Der BIO Staubzucker ist ökologisch nachhaltig und unterliegt einem strengen Kontrollsystem vom Anbau bis zum Endprodukt.

Vorteile
☺ Süßungsmittel
☺ ohne Zusätze wie Rieselhilfsmittel (Phosphate, Mehle, o.ä.)
☺ ultrafeinste Vermahlung

Verpackung
10 kg Papiersack

BIO-Steinpilzpulver 80.075

Steinpilzpulver aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.
1 kg BIO-Steinpilzpulver wird aus 12 kg frischen Steinpilzen hergestellt

Vorteile
☺ ultrafeine Vermahlung
☺ aromatische Besonderheit

Verpackung
25 kg Karton mit PE Innensack

BIO-Suppenpulver klar Gemüsebrühe 90.070

Goldgelbes feinkörniges Pulver mit deutlich sichtbaren zerkleinerten Petersilieblättern und orangen Pünktchen.
Das Produkt weist einen intensiv würzigen Geruch und Geschmack nach Brühe mit deutlicher Curcumanote auf, ohne Fremdgeruch und -geschmack.

Vorteile
☺ einfache bequeme abgerundete Würzung
☺ herzhaft, kräftig, sehr ergiebig
☺ vegetarisch
☺ glutenfrei

Verpackung
4 kg PE Eimer

BIO-Thymian gerebelt/geschnitten 80.049

Abgerebelte Blätter und Blüten des Thymianstrauches aus biozertifizierter Landwirtschaft

Vorteile

Verpackung
10 kg Papiersack

BIO-Tomatenflocken 9 mm

70.079

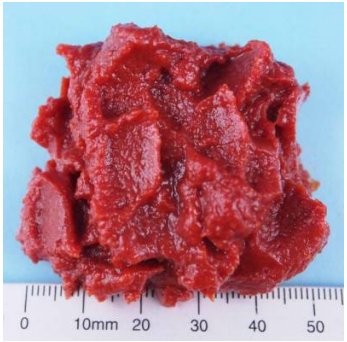
Feldfrische Tomaten aus kontrolliert biologischem Anbau werden gewaschen, geputzt, geschnitten und vitaminschonend in Warmluft getrocknet. Aus 15 kg frischen Tomaten wird 1 kg "BIO-Tomatenflocken" hergestellt. BIO-Tomatenflocken werden aus hochqualitativen sonnengereiften Tomaten aus biologischer Landwirtschaft bandgetrocknet, wodurch sie extra knusprig werden. Sie bestehen zu 100% aus Tomaten, es sind keine Konservierungsstoffe oder andere Zusätze enthalten. In Ihren Rezepten können diese knusprigen Flocken nach Wasserzugabe auch frische Tomatenwürfel ersetzten (siehe Video).

Vorteile
☺auf einfachste Art Tomatenstücke ins Rezept bringen
☺ bequem einsetzbar
☺ naturrein, ohne Zusätze

Verpackung
18 kg Karton mit PE Innensack

BIO-Tomatenmark 28TS

90.012



Tomaten aus biologischer Landwirtschaft werden gewaschen, sortiert, geschält, zerkleinert und konzentriert. Anschließend wird abgefüllt und pasteurisiert

Vorteile
☺Geschmack
☺ immer wie frisch verfügbar

Verpackung
2x 5 kg BiB im Karton

BIO-Tomatenpulver pur 80.030

BIO-Tomatenpulver wird aus BIO-Tomatenmark hergestellt indem es in einem schonenden Sprühverfahren getrocknet wird. Es enthält keine Geschmacksverstärker, kein Salz, keine Aromen, keine Rieselhilfsmittel und keine Trägermaterialien. Es besteht zu 100% aus sonnengereiften BIO-Tomaten. Es ist sehr intensiv und geschmackvoller als frische Tomaten. Es eignet sich optimal Tomate in Ihre Rezeptur zu bekommen bzw. die gewünschte Trockensubstanz (Konsistenz) einzustellen. Als Schwesterprodukt zum Tomatenpulver erhalten Sie bei uns auch bandgetrocknete BIO-Tomatenflocken.

Vorteile
☺ Geschmack, Farbgebung
☺ immer verfügbar
☺ sehr ergiebig (ohne Trägermaterial, ohne Rieselhilfsmittel)

Verpackung
25 kg Karton mit Aluminium-Innenbeutel

BIO-Topinamburknolle Pulver 80.104

Topinamburknollen (Englisch: Jerusalem artichoke, Latein: Helianthus tuberosus) werden sauber gereinigt, schonend getrocknet und vermahlen. Anstelle von Stärke (=polymer gebundene Glukose die den glykämischen Index hochtreibt) enthält Topinambur das Reservekohlenhydrat INULIN (= polymer gebundene Fruktose). Dieses ruft nach dem Verzehr praktisch kein Insulin ab, d.h. Topinambur wird daher oft auch als "Diabetikergemüse" bezeichnet bzw. als ein ideales Sättigungsmittel welches schlank macht!

Vorteile
☺ für Diabetiker geeignet, sehr hoher natürlicher INULIN-gehalt
☺ ballaststoffreich
☺ glutenfrei, cholesterinfrei

Verpackung
22 kg Karton mit PE-Einlage

BIO-Trauben-Fruchtzuckersirup 20.133

Spezialsirup aus BIO-Mais und BIO-Zucker mit hohem Gehalt an BIO-Trauben- und BIO-Fruchtzucker. Dieser Sirup weist eine sehr hohe Süßkraft auf, ist universell verwendbar, und auch bei niedrigen Temperaturen noch frei fließend.

Vorteile
☺ hohe Süßkraft (Fruchtzuckergehalt) ähnlich Honig & Invertzuckersirup
☺ transparent
☺ glutenfrei

Verpackung
1.200 kg Kontainer

BIO-Traubenkern-Öl kaltgepresst 80.114

Sortenreine Weintrauben aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden zur Maische zerkleinert und kalt gepresst. Ein Liter Öl wird aus ca. 40 kg Kernen gewonnen, was etwa dem Kerngehalt von 2 Tonnen Trauben entspricht. Das gewonnene Öl hat einen hohen Anteil (ca. 90%) an ein- und mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Die Linolsäure (Omega 6-Fettsäure) macht davon etwa 75% aus. Der Gehalt an gesättigten Fettsäuren ist gering.

Vorteile
hoher Anteil an essentieller Linolsäure
hohe ernährungsphysiologische Bedeutung

Verpackung
5 Liter Kanister

BIO-Traubenkernpulver ROB 80.092

Weintrauben aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden zur Maische zerkleinert und kalt gepresst. Aus dem Pressrückstand werden die Traubenkerne gewonnen, daraus das Öl abgepresst und anschließend schonend getrocknet und zu diesem feinem BIO-Traubenkernmehl (=Pulver) vermahlen.

Vorteile
☺ frei von Gluten und Lactose
☺ reich an Antioxidantien (OPC) =Fänger der "freien Radikalen"
☺ hohe ernährungsphysiologische Bedeutung

Verpackung
25 kg Papiersack

BIO-Traubensaftkonzentrat weiß Traubendicksaft 90.066

BIO-Weintrauben aus biologischer Landwirtschaft werden gepresst und der Saft unter Vakuum schonend konzentriert ("Traubendicksaft")

Vorteile
☺ ganzjährig verfügbarer Traubensaft
☺ Süßmittel

Verpackung
25 kg Bag in Box

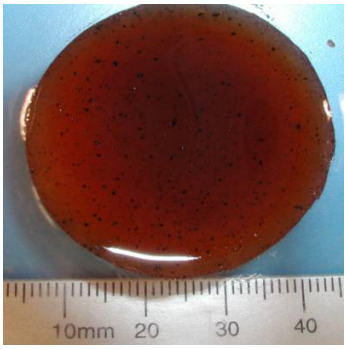
BIO-Traubenzucker kristall (=BIO-Dextrose) 29.001

BIO-Traubenzucker kristall (= BIO-Dextrose Monohydrat) wird in einem modernen biozertifizierten Verfahren hergestellt. Die am Prozessbeginn gewonnenen Stärkekörner werden verflüssigt und verzuckert. Im Zuckersaft reifen in der nächsten Stufe die Traubenzuckerkristalle. Diese werden durch Zentrifugieren abgetrennt und zu hervorragend löslichen Kristallen getrocknet. BIO-Traubenzucker, BIO-Dextrose und Glucose bezeichnen das gleiche Zuckermolekül. Unser BIO-Traubenzucker kristall 29.001 entspricht reiner BIO-Dextrose ist optimal für geschmackssensible Produkte geeignet. Durch unsere langfriste Lagerbestandsplanung sind wir dabei ganzjährig lieferfähig.

Vorteile
☺ besonders hohe ernährungsphysiologische Bedeutung
☺ Umrötung von Fleischwaren
☺ Farbgebung beim Backen (Bräunung)
☺ glutenfrei

Verpackung
25 kg Papiersäcke mit PE-Innensack, 1.000 kg / Palette

BIO-Vanillekonzentrat BS 90.025



"BIO-Vanillekonzentrat BS" ist ein dunkelbraunes, aromatisches, leicht viskoses Extrakt aus BIO-Vanilleschoten auf Basis von BIO-Sirup. Die im Konzentrat deutlich erkennbaren braun-schwarzen Partikel stammen von den Vanilleschoten und sind ein erwünschtes Echtheitskennzeichen. Die auf natürlichem Weg gewonnene Vanille macht nur einen geringen Anteil der weltweit verarbeiteten Menge aus. 0,1 bis 0,3 % BIO-Vanillekonzentrat in der Rezeptur bringt optimale, charakterstarke Geschmacksabrundung. Es wird z.B. sehr erfolgreich in Speiseeis, Keksen, Vanillekipferl, Palatschinken, Muffins, usw. eingesetzt. Unser BIO-Vanillekonzentrat BS 90.025 basiert nicht auf Alkohol sondern auf einem universell einsetzbaren BIO-Sirup.

Vorteile
☺ intensives Vanille-Aroma
☺ Vanille-Geschmack steht im Rezept voll zur Verfügung
☺ Effektiver als Vanillepulver
☺ cremig-zarte Konsistenz für besonderes Mundgefühl

Verpackung
8 kg Kanister

BIO-Vanilleschoten pulver 80.025

Vanilleschoten aus biologischem Anbau sind die Früchte der Vanillepflanze aus der Gattung der Orchideen.
Die grünen Schoten werden fermentiert, getrocknet und schonend zu Pulver vermahlen.

Vorteile
☺ aromatisches beliebtes einzigartiges Gewürz
☺ echtes Vanillepulver

Verpackung
1 kg Aromaschutzpackung (Papier/Alu/PE), 10 kg PE Sack

BIO-Volleipulver 10.001

Rohstoffbasis sind BIO-Hühnereier aus biologischer Landwirtschaft. Das gewonnene flüssige BIO-Vollei wird pasteurisiert und schonend im Sprühverfahren getrocknet. Zur Produktion werden österreichische Eier aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft verwendet. BIO-Volleipulver ist das ganze Jahr unkompliziert, mikrobiologisch Sorgenfrei, exakt wie Frischei einsetzbar. Im Gegensatz zu Flüssigei ist es ohne Qualitätsverlust sehr lange haltbar. Es wird sehr erfolgreich von Großküchen bis zu industriellen Verarbeitern eingesetzt.

Vorteile
☺ Nährwert, Bindemittel
☺ lange Haltbarkeit
☺ keine Sorgen betreffend Mikrobiologie, einfaches Handling

Verpackung
25 kg Karton mit PE-Innensack

BIO-Vollmilchpulver 30.001

Frische pasteurisierte BIO-Vollmilch wird unter Vakuum eingedickt und anschließend mittels Sprühverfahren schonend getrocknet. Das BIO-Vollmilchpulver stammt zu 100 % von BIO-Bauerhöfen und wird in Österreich produziert. Vor der Herstellung des Milchpulvers wird der Fettgehalt eingestellt das heißt, entweder wird die Milch entrahmt oder mit Magermilch verdünnt, um den gewünschten Fettgehalt zu erzielen. Das ist notwendig weil der natürliche Fettgehalt von Milch über das Jahr hinweg schwankt.
So wie bei anderen Milchpulvern (BIO-Magermilchpulver 30.002, BIO-Molkenpulver 30.003) wird die BIO-Vollmilch in einem Sprühturm schonend getrocknet sodass die Inhaltsstoffe bestmöglich erhalten bleiben. Die BIO-Milch wird unter Vakuum eingedickt und über ein feines Düsensystem in einem Sprühturm versprüht. Über ein darauffolgendes Fließbett wird mit heißer Luft die restliche Feuchtigkeit verdampft.
BIO-Vollmilchpulver ist das ganze Jahr unkompliziert, mikrobiologisch sorgenfrei, exakt wie frische Milch einsetzbar. Im Gegensatz zu frisch Milch ist es ohne Qualitätsverlust sehr lange haltbar. Es wird sehr erfolgreich von Großküchen bis zu industriellen Verarbeitern eingesetzt.

Vorteile
☺ Nährwert
☺ hervorragende Löslichkeit und Geschmack
☺ sauberes hygienisch problemloses Arbeiten

Verpackung
25 kg Mehrfach Papiersack mit PE-Innensack

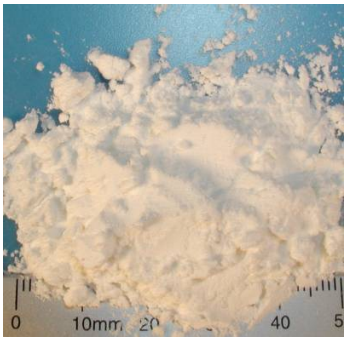
BIO-Wacholderbeeren ganz 8.102

Wacholderbeeren aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden getrocknet.

Vorteile
kräftiger Geschmack - Vorsicht kann andere Aromen übertönen
frisch getrocknete Beeren - hohe Würzkraft

Verpackung
25 kg Papiersack

BIO-Wachsmaisstärke kaltquellend 21.207



BIO-Wachsmaisstärke wird aus speziellen Maissorten gewonnen. Diese Spezialstärke besteht – im Gegensatz zur herkömmlichen BIO-Maisstärke – fast ausschließlich aus Amylopektin. Die Gewinnung erfolgt aus biologischem Wachsmais mittels physikalischer Prozesse (Vermahlung, Auswaschung, Trocknung). Kaltwasserlösliche Stärke löst sich bzw. quillt bereits in kaltem Wasser. Ein Aufkochen ist nicht notwendig. Diese Stärke eignet sich deshalb vor allem für Produkte, bei denen auf eine Erwärmung des Produktes bei der Herstellung oder beim Verbraucher verzichtet wird. Um beim Einrühren in Wasser oder Milch Klumpenbildung zu vermeiden, wird die kaltwasserlösliche Stärke am besten trocken mit anderen Rezepturbestandteilen vermischt.

Vorteile
weitgehend gefriertaustabil (keine Wasserabscheidung)
nach Aufkochen keine Nachdickung und keine Hautbildung
kann bei süßen Aufstrichen Palmfett ersetzen (d.h. fettarm)

Verpackung
25 kg Papiersäcke

BIO-Wachsmaisstärke nativ 21.057

BIO-Wachsmaisstärke wird aus speziellen Maissorten gewonnen. Diese Spezialstärke besteht - im Gegensatz zur herkömmlichen BIO-Maisstärke - fast ausschließlich aus Amylopektin. Durch diese besondere Zusammensetzung hat Wachsmaisstärke Eigenschaften, die für Lebensmittelverarbeiter sehr interessant sind. Die Gewinnung erfolgt aus biologischem Wachsmais mittels physikalischer Prozesse (Vermahlung, Auswaschung, Trocknung). BIO-Wachsmaisstärke wird vielfach als Verdickungsmittel in der Nahrungsmittelindustrie eingesetzt. Zum Beispiel in Fertiggerichten, Suppen, Säuglingsnahrung und als Emulsionsmittel in Salatsaucen. Diese gentechnikfreie Stärke wird auch in der Herstellung von veganen Produkten verwendet.

Vorteile
☺ weitestgehend gefriertaustabil (keine Wasserabscheidung)
☺ nach Aufkochen keine Nachdickung und keine Hautbildung
☺ kann bei süßen Aufstrichen Palmfett ersetzen (d.h. fettarm)
☺ glutenfrei, vegan

Verpackung
25 kg Papiersack

BIO-Walnußkerne Hälften 70.011

Walnüsse aus biozertifizierter Landwirtschaft werden von der Schale befreit in Hälften gebrochen und in Aromaschutzpackung unter Vakuum abgefüllt.

Vorteile
☺ Geschmack, Nährwert
☺ Hälften haben nur sehr kleine Bruchstelle (qualitätsschonend)
☺ glutenfrei

Verpackung
10 kg Kartons (Inhalt 2 Beutel a 5 kg Alu-Aromaschutz)

BIO-Weizengraspulver vital 70.119

Weizengras aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft wird vor dem Ährenschub geerntet und anschließend bei Temperaturen unter < 40°C schonend getrocknet. Nach dem Trocknen wird fein vermahlen und abgesackt.

Vorteile
☺ schonend unter < 40°C getrocknet
☺ hohe ernährungsphysiologische Bedeutung
☺ Farbgebung

Verpackung
20 kg Sack

BIO-Weizenkleber (=gluten) vital

22.002

Weizenkleber (= "Gluten" von lat. Gluten = "Leim") ist ein Sammelbegriff für ein Stoffgemisch aus Eiweißverbindungen, das im Mehl von bestimmten Getreidearten vorkommt. Weizenkleber wird aus Mehl - nach Auswaschen der Stärke - gewonnen. Bei Wasserzugabe zum Mehl bildet "Gluten" eine gummiartige, elastische, verdickende Masse. Gluten hat für die Backeigenschaften von Mehl eine zentrale Bedeutung. Die im Weizen enthaltenen Proteine (=Gluten) werden auch als Kleber bezeichnet und besitzen optimale Eigenschaften für den Backbereich. Daher ist Weizen auch das Backgetreide schlechthin. In Verbindung mit Wasser bildet Klebereiweis eine Struktur die den Teig durchzieht. Sie ist dafür verantwortlich dass beim Backen von Brot, Kuchen, Keksen und der Gleichen das entstandene CO2 besser im Teig gehalten wird, das Gebäck seine Form behält und das Volumen erhöht wird.

Vorteile

Einstellung des Proteingehaltes
verbessert Gebäckstruktur und Volumen
bewirkt feinporigen lockeren Teig

Verpackung

25 kg Papiersäcke mit PE Beschichtung

BIO-Weizenstärke nativ 22.001

BIO-Weizenstärke wird aus Weizenmehl aus biologischer Landwirtschaft gewonnen. In einem rein physikalischen Prozess werden dabei mittels Wasser die Stärke- und die Eiweißfraktion (="Kleber") voneinander getrennt ("ausgewaschen"), anschließend wird die weiße Stärkemilch ohne weiteren Abbau "nativ" getrocknet.
Biologische Weizenstärke kann universal eingesetzt werden, wenn es um die Themen Verdickung, Konsistenz und Bindung geht. Nach erwärmen und auskühlen einer Wasser Stärke Mischung kann man die bindenden, quellenden, stabilisierenden und verdickenden Effekte beobachten (siehe Video). Diese Stärke wird vor allem in Backwaren eingesetzt, aber auch zum Andicken von Desserts, Saucen und Instantprodukten verwendet. Ebenfalls spielt sie eine Rolle zur Feuchthaltung als Emulgier- und Stabilisierungsmittel. Auch als Trennmittel für Glasuren findet sie Verwendung.
Glutenfreie Alternativen sind zum Beispiel: BIO-Maisstärke 21.050 und BIO-Kartoffelstärke 20.001.

Vorteile
☺ Verdickung, Konsistenz, Bindung
☺ bringt feine Krume bei Backwaren

Verpackung
25 kg Papiersäcke mit PE-Innensack

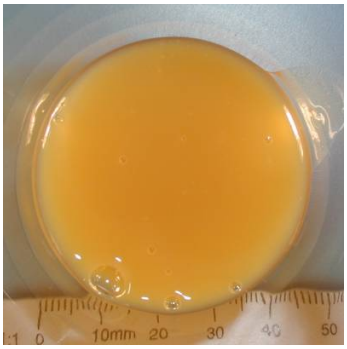
BIO-Zimt gemahlen 80.026

Zimt ist die innere Rinde des Zimt-Baumes, der zur Familie der Lorbeergewächse gehört. Die Rinde wird als Gewürz verwendet: getrocknet als Stangen und gemahlen als Zimtpulver.

Vorteile
☺ intensives Aroma u. besondere Ergiebigkeit

Verpackung
20 kg Papiersack

BIO-Zitronensaftkonzentrat 70.085



Zitronensaftkonzentrat aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft ist ein 100 % sortenreines leicht gelb-naturtrübes dickflüssiges Konzentrat (ohne Zusatz von Zucker, Konservierungsmitteln, Alkohol, Säuren, künstlichen bzw. naturidentischen Aromen).
Aus 18 kg Zitronen werden 6 Liter Saft und daraus ca. 1 kg Konzentrat gewonnen.
Bei der Herstellung wird frisch gepresster BIO-Zitronensaft unter Vakuum eingedickt und dadurch Wasser entzogen. Durch die schonende Vakuum-Eindickung bleiben Inhaltstoffe und Eigenschaften optimal erhalten. Nach Zugabe von Wasser kann das Konzentrat wie frisch gepresster Zitronensaft eingesetzt werden. Für 1 Liter Zitronensaft benötigen Sie ca. 172g Zitronensaftkonzentrat.

Vorteile
einfach u. sofort verfügbarer BIO-Zitronensaft
bessere Farberhaltung der Rezeptur

Verpackung
23 kg aseptisch Karton (BiB)

BIO-Zitronenschalen gemahlen 90.085

Die Schalen von Zitronen aus kontrolliert biologischem Anbau werden getrocknet und griffig fein vermahlen. Bekannt ist dieses aromatische Gewürz auch unter Zitronengelb.
Die Schalen der Zitronen enthalten sehr viel ätherisches Öl. Die getrocknete und gemahlene Form wird bereits erfolgreich für Saucen, Kuchen, Gewürzmischungen, Getränke, Süßwaren, Salate, Fisch und Geflügel Rezepte verwendet. Getrocknete Zitronenschalen bieten den großen Vorteil Säure und Zitrusnoten in die Rezeptur zu bringen ohne dabei die Konsistenz durch Flüssigkeit (z.B.: BIO-Zitronensaftkonzentrat trüb 70.085) zu verändern. Die fein vermahlenen sonnen gereiften Zitronenschalen in BIO-Qualität zeichnen sich durch ihr fruchtiges Aroma aus.

Vorteile
☺ Aroma
☺ einfach, bequem

Verpackung
25 kg Papier/PE Sack

BIO-Zitronenschalenöl 90.027

Dieses sehr aromatische gelbliche essentielle Öl wird durch mechanische Pressung aus den Schalen von ausgewählten BIO-Zitronen aus biologischer Landwirtschaft gewonnen. BIO-Zitronenschalenöl enthält die Geschmack und aromagebende Komponenten der Zitrone. Zur Herstellung von einem Liter Zitronenschalenöl benötigt man ca. 200 kg frische Schalen. Dieses kaltgepresste Öl ist extrem intensiv und kann universell in Rezepturen eingesetzt werden um Zitronengeschmack einzubringen. Unter anderem wird es auch als Duftgeber eingesetzt.

Vorteile
☺ Aroma, Duft, Geschmack
☺ hoch konzentriertes reines essentielles Öl aus der Schale
☺vorteilhaft auch als duftendes u. gut lösendes Reinigungsmittel

Verpackung
5 kg Aludose (Frischhaltepackung)

BIO-Zucker goldgelb (=BIO-Rohrohrzucker) 90.018

"Zuckerrohr" mit dem botanischen Namen Saccharum officinarum gehört zur Pflanzenfamilie der Gräser (Gramineae). Das ausdauernde tropische Gras wird bis zu 5 Meter hoch und hat einen markhaltigen Halm von 5 Zentimeter Durchmesser.
Zur Gewinnung von "BIO-Rohrohrzucker" wird dieses Mark ausgepresst, der dabei gewonnene Zuckersaft eingedickt, Verunreinigungen abgetrennt und schließlich auskristallisiert. In der Herstellung wird der BIO-Zucker goldgelb nicht so stark gereinigt (raffiniert) wie weißer Kristallzucker und enthält dadurch noch mehr von der natürlichen brauen Melasse, was die gewünschte leichte bräunliche Farbe erklärt. Weißer Rohrzucker und BIO-Zucker weiß sind chemisch gesehen ident weil wenn beide Ausgangsrohstoffe (Zuckerrohr, Zuckerrüben) stark gereinigt werden immer das gleiche Zuckermolekül beinhalten.

Vorteile
☺ Süßmittel, feines Malzaroma
☺ Ernährungswert und Mineralstoffgehalt
☺ speziell rieselfähig/haltbar verpackt

Verpackung
25 kg Sack

BIO-Zucker weiß (=BIO-Rübenzucker aus Österreich) 90.001

"BIO-Zucker weiß"(=BIO-Rübenzucker, =BIO-Kristallzucker, =Öko-Zucker, =Bio-Saccharose) wird aus österreichischen Zuckerrüben aus kontrolliert biologischem Anbau gewonnen. Entsprechend den allgemeinen Qualitätskriterien der EU-Kategorie 2. Dieser klassische Kristallzucker eignet sich hervorragend zum Süßen von geschmackssensiblen Produkten. Die milde Süße ist neutral im Geschmack und besonders vielseitig einsetzbar. Oft wird er auch zur Bienenfütterung und zur Herstellung von Wein eingesetzt. Neben der Standard Korngröße bieten wir Ihnen eine abgesiebte feine Variante (BIO-Zucker weiß, fein) welche gerne für Backwaren, usw. eingesetzt wird. Wir liefern BIO-Rübenzucker das ganze Jahr prompt und verlässlich. Verpackt in 25 kg Papiersäcken bis zu 800 kg / Palette.

Vorteile

☺ weiß, neutraler Geschmack, besonders für geschmackssensible Produkte geeignet
☺ Verpackt in 25kg Säcken, bis zu 800 kg / Palette, ganzjährig prompt verfügbar
☺ BIO-Rübenzucker aus Österreich

Verpackung

25 kg Papiersack, 800 kg / Palette

BIO-Zucker weiß, fein (=BIO-Rübenzucker fein) 90.084

"BIO-Zucker fein, weiß" ist eine feinkörnige Zuckersorte, die aus österreichischen Zuckerrüben aus kontrolliert biologischem Anbau gewonnen wird. Wegen der gleichmäßig feinkörnigen Kristallstruktur eignet sich dieser Zucker speziell für Backmischungen. Entsprechend den allgemeinen Qualitätskriterien der EU-Kategorie 2.

Vorteile

☺ speziell für Back- und Würzmischungen
☺ gleichmäßig feine Kristalle
☺ Süßmittel

Verpackung

25 kg Papiersack

BIO-Zuckerrübenfasern 19.100

Bio-Zuckerrüben werden zerkleinert und der Zucker/Stärke abgetrennt.
Die verbleibende Pülpe wird getrocknet und zerkleinert.

Vorteile
sehr gute Wasserbindung --> länger frisch!
hoher Ballaststoffanteil - speziell für Low-carb-Ernährung
verbessert Textur und Viskosität

Verpackung
22 kg Sack

BIO-Zwetschken getrocknet 70.057

Zwetschken Früchte (Pflaumen) aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden sorgfältig entkernt und in einem Spezialverfahren getrocknet (="gedörrt")

Vorteile
☺ sehr fruchtig

Verpackung
12,5 kg Karton (5 x 2,50 kg PE-Beutel)

BIO-Zwiebelpulver 80.027

BIO-Zwiebeln aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden entsprechend gereinigt, aufbereitet, heißluftgetrocknet und fein vermahlen. Unser BIO-Zwiebelpulver ist universal überall dort einsetzbar wo sonst frische Zwiebeln in Ihrer Rezeptur vorkommen. Wir bieten ein 100% natürliches und veganes Produkt in premium BIO-Qualität. BIO-Zwiebelpulver extra fein hat einen leicht scharfen und fein süßlichen Geschmack. Auf den Einsatz von Konservierungsmittel, Aromen und Farbstoffen wird verzichtet.

Vorteile
sauberes bequemes Arbeiten
Geschmack

Verpackung
20 kg Sack

BIO-Zwiebelstreifen 80.028

BIO-Zwiebeln aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden entsprechend gereinigt, aufbereitet und mit warmer Luft getrocknet.

Vorteile
☺ bequem wie Frischzwiebeln verwendbar
☺ immer verfügbar

Verpackung
12,5 kg Papier/PE Innensack

BIO-Zwiebelstreifen geröstet 80.057

BIO-Zwiebeln aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden entsprechend gereinigt, aufbereitet und heißluftgetrocknet. Anschließend wird in biozertifiziertem Sonnenblumenöl knusprig braun geröstet.

Vorteile
☺ einfach, bequem
☺ Aroma
☺ glutenfrei

Verpackung
10 kg PE-Sack im Karton

Natron Speisesoda, für Biorezepte 90.059

Alternative Namen für dieses Pulver sind: Natriumbicarbonat, Natriumhydrogencarbonat (NaHCO3), Speisesoda, doppelkohlensaures Natron, Bicarbonat

Vorteile
☺Spezialitäten, ☺Backtriebmittel - lockert das Gebäck auf, ☺ gemäß EU Bio VO 834/2007 idgF (lt. Betriebsmittelkatalog der Infoxgen) ist der Einsatz bei der Herstellung von Biolebensmitteln erlaubt

Verpackung
25 kg Papiersäcke/PE Sack

Pektin, für Biorezepte (=Apfelpektin) 70.084

Pektine (griechisch: fest, geronnen) sind Bestandteil von Zellwänden und haben dort eine festigende Wirkung. Unser Pektin (= nicht amidiertes Pektin) wird aus nicht gentechnisch modifizierten Äpfeln gewonnen. Um Pektin für Biorezepte flexibel einsetzbar zu machen und in unterschiedlichen Rezepten jeweils optimale Gelierkraft zu entwickeln ist die Form der Bearbeitung des Rohstoffes erfolgsentscheidend. Unser Pektin weist - durch einen speziellen Bearbeitungsprozess - eine besonders hohe universielle Gelierkraft auf und kann sogar ohne Einsatz von Zucker noch Gelee bilden. Damit die gelierende bzw. bindenden Eigenschaft zum tragen kommt, muss die zu bindende Masse aufgekocht werden.
Zur Erzielung guter Fließeigenschaften wird das Pektin - E 440 (i) - noch mit ca. 20 % Rübenzucker vermischt.

Vorteile

☺premium Qualität, geliert sogar noch ohne Zucker => ergibt fruchtige Marmelade
☺universell/flexibel für unterschiedliche Rezepte geeignet
☺für jede Frucht (pH Wert) geeignet
☺ gemäß EU Bio VO 834/2007 idgF (lt. Betriebsmittelkatalog von InfoXgen) ist der Einsatz in Biolebensmitteln erlaubt

Verpackung

25 kg Karton mit PE-Innensack

Zitronensäure kristallin, für Biorezepte 70.083

Zitronensäure wurde erstmals aus dem Saft der Zitrone hergestellt - daher der Name. Zitronensäure ist eine der am weitesten verbreiteten Säuren im Pflanzenreich und tritt als Stoffwechselprodukt in allen Organismen auf. Früher wurde Zitronensäure aus Zitrusfrüchten gewonnen. Heutzutage wird Zitronensäure (= Citronensäure) in erster Linie biotechnologisch mit Hilfe von Mikroorganismen (Schimmelpilz Aspergillus niger) hergestellt. Rohstoffe wie Mais und Melasse (siehe BIO-Zucker) dienen als Nährmedium. Für unser Produkt werden keine gentechnisch modifizierten Rohstoffe eingesetzt. Zitronensäure ist auch unter der europäischen Zulassungsnummer E330 bekannt und dient als Säuerungsmittel, Farbstabilisator (verhindert Bräunung bei Obst) und Aroma Verbesserer. Die Wirksamkeit/Gelierkraft von Pektin kann optimiert werden wenn man mittels Zitronensäure den pH-Wert optimal einstellt. Mögliche Einsatzgebiete sind: Lebensmittel, Getränke und Kosmetik. Oft wird als Alternative unser BIO-Zitronensaftkonzentrat 70.085 eingesetzt.

Vorteile

☺Geschmacksabrundung
☺bessere Farberhaltung der Frucht
☺gemäß EU Bio VO 834/2007 idgF (lt. Betriebsmittelkatalog der Infoxgen) ist der Einsatz bei der Herstellung von Biolebensmitteln erlaubt

Verpackung

25 kg Sack