



Lieferprogramm

WIR LIEFERN BIO-ZUTATEN

Bioservice Zach GmbH

Wirtschaftspark 1

3943 Schrems

Österreich

 [+43 2853 20660](tel:+43285320660)

 zach@bioservice.at

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. Geschmackseigenschaft 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**

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 ersetzen (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

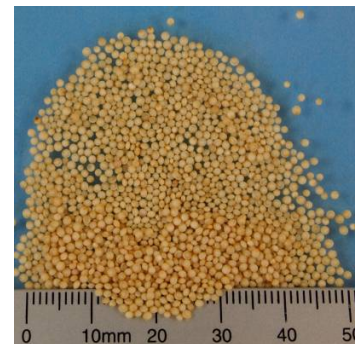
Amaranth zählt zu den ältesten Nutzpflanzen der Menschheit. Bereits vor Jahrtausenden diente es in Südamerika als Grundnahrungsmittel sowie als Opfergabe für Götter. Lange Zeit galt die Pflanze des Amaranth als heilig. Inkas und Azteken glaubten in ihr die Quelle großer Kraft gefunden zu haben. Dies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

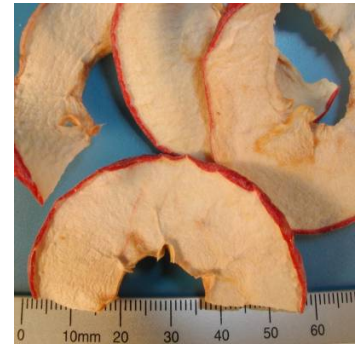
Ausgewählte BIO-Apfelsorten aus kontrolliert biologischem Anbau werden vom Kernhaus befreit, die Schalen bleiben am Produkt. Anschließend wird in ca. 4 - 5 mm dicke Scheiben ("Chips") geschnitten und schonend getrocknet.

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



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

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. aufkonzentriert 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

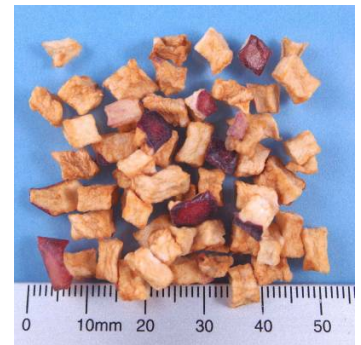
25 kg Karton, aseptische Verpackung

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 geschmackvolles Säuerungsmittel
- ☺ frei von Phosphat, Gluten, Hefe, Ei, Lactose

Verpackung

25 kg Papiersack mit PE-Innensack



BIO-Bananenchips

70.004

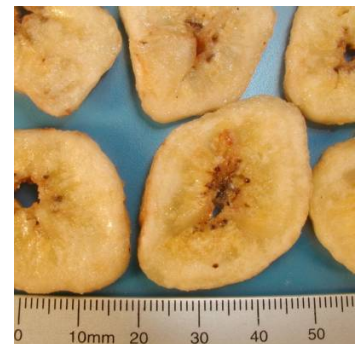
Bananen aus biologischer Landwirtschaft werden geschnitten und unter Zugabe von Kokosöl, Vollrohrzucker und Bienenhonig (ebenfalls alle aus biologischer Landwirtschaft) leicht geröstet und getrocknet zu hell - beigen Scheiben.

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

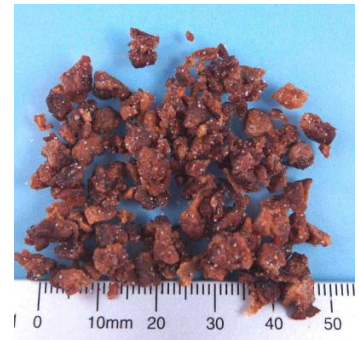
Fruchtbige Birnen aus biologischer Landwirtschaft werden sorgfältig händisch verlesen und gewaschen. Die ganzen Birnen werden in einem traditionellen Verfahren getrocknet ("gedörnte Kletzen"), anschließend entstielt und zu ca. 3 - 15 mm großen Stücken geschnitten. Zur Verhinderung von Klumpenbildung 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 vermahlene Fruchtschote 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



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



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 (Lecithine; 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-Erbsegranulat 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-Erbsemedallions 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 Edelfolzfässern 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 alkoholhaltigen 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 Staubbeutel.

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 Schweineschwartzen 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).

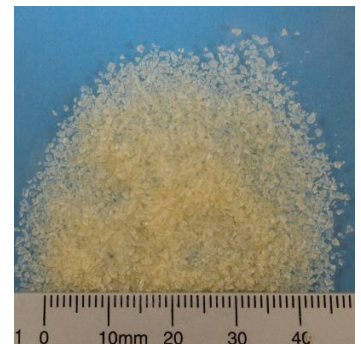
Falls Sie vegane Alternativen zu diesem Produkt suchen beraten Sie unsere Mitarbeiter sehr gerne, siehe auch <https://www.bioservice.at/kategorie/bio-verdickung/>!

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 Ährenschiebung geerntet und anschließend bei Temperaturen unter $< 40^{\circ}\text{C}$ schonend getrocknet. Nach dem Trocknen wird fein vermahlen und abgesackt.

Vorteile

- ☺ schonend unter $< 40^{\circ}\text{C}$ 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

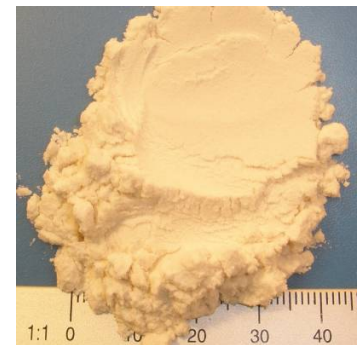
sehr große Wassermengen binden und bewirken eine hochviskose zähe Masse. Guarkernmehl ist infolge seines hohen Verzweigungsgrades schon in kaltem Wasser gut löslich. Bei Polysacchariden wie Agar Agar bewirkt die Beigabe von Guarkernmehl eine Erhöhung der Festigkeit und Elastizität. Häufig wird es als Kombinationspartner mit anderen Hydrokolloiden eingesetzt. BIO-Guarkernmehl ist auch unter der europäischen Zulassungsnummer E412 bekannt und dient als natürliches Verdickungs- und Geliermittel. Im Vergleich zu anderen Verdickungsmitteln 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 Bräutigamkugeln 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 Vakuumbbeutel



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 Vakuumbbeutel



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 Gefrier Trocknung 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

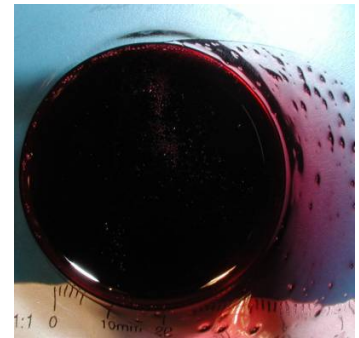
Himbeersaftkonzentrat aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft ist ein 100 % sortereines Konzentrat (ohne Zusatz von Zucker, Farbstoffen, Konservierungsmitteln, Alkohol, Säuren, künstlichen bzw. naturidentischen Aromen).

Vorteile

- ☺ Ernährungs- u- Gesundheitswert
- ☺ Farbgebung farbintensiv

Verpackung

25 kg Karton, aseptische Verpackung



BIO-Hirse Körner goldgelb

70.080

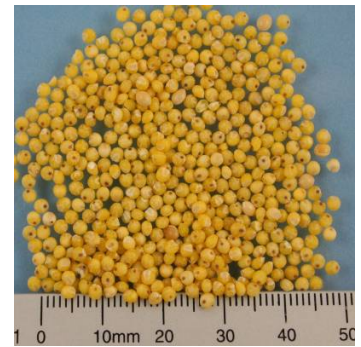
Ausgewählte Hirse Körner aus biologischer Landwirtschaft. Hirse ist vermutlich die älteste Getreidepflanze überhaupt. In der Römerzeit stand Hirse an erster Stelle. Erst später wurde sie durch Weizen, Hafer und Mais verdrängt.

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



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 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 Johannisbrotkernbaumes 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

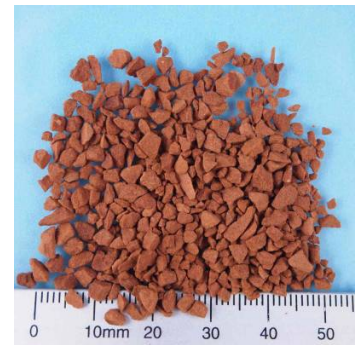
Gut lösliche, gefriergetrocknete Kaffee Granulate, extrahiert aus frisch gerösteten und gemahlene Kaffeebohnen. Die grünen Kaffeebohnen werden schonend entkoffeiniert, dabei wird der Rohkaffee mit Kohlendioxid (CO₂) behandelt. Diese Art von Technik ist eine natürliche und schonende Entkoffeinierung

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 Kapsel Früchte -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 Nach Trocknung 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 7x7x7 mm

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 vermahlenden Kräutern: Rosmarin, Liebstöckel, Thymian, Estragon, Dill, Oregano, Basilikum, Zitronenmelisse, Kümmel, Fenchel, Anis und Majoran. Sämtliche Kräuter aus biozertifizierter Landwirtschaft.

Vorteile

☺ würzig - salzig - gesund

Verpackung

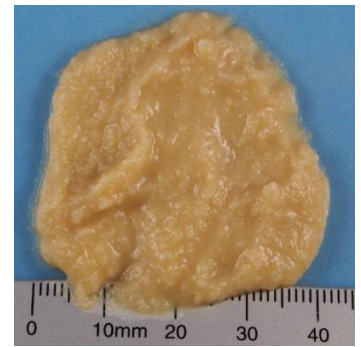
25 kg Papier/PE Sack



BIO-Krenpaste fein (=Meerrettich)

90.071

BIO-Krenwurzeln (= "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 gemahlene 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



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 = 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 (Linsamen) 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-Liebstockl gerebelt Maggikraut

80.048

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

Vorteile

Verpackung

10 kg Papier/PE Sack



BIO-Liebstocklpulver

80.044

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

Vorteile

Verpackung



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

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 wird aus biozertifizierter 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

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

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

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

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

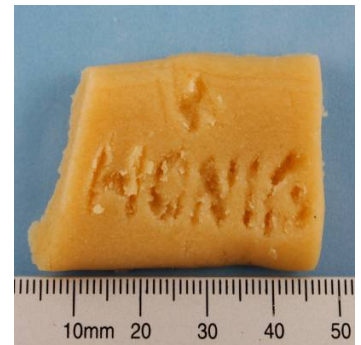
Biozertifizierte süße Mandeln werden von der Samenhaut befreit und mit BIO-Honig zu dieser elastischen Rohmasse zubereitet

Vorteile

- ☺ leicht knet- und formbar
- ☺ mit wertvollem Honig

Verpackung

12,5 kg Blöcke in Folie und Karton



BIO-Mohn Blaumohn

70.087

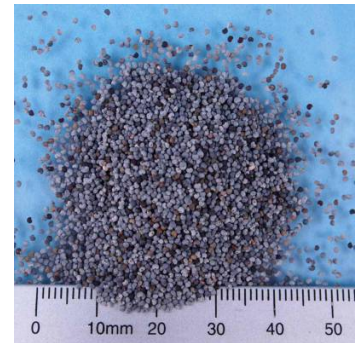
Mohn aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. Die wildrosenähnlichen Blüten sind weiß mit violettem Zentralfleck. Nach der Blüte bilden sich runde geschlossenen Kapseln. Die trockenen Kapseln werden aufgebrochen um die Blaumohnsamen zu ernten.

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 feinkörnigen, grau-bläulich-weißen Mohnsamen.

Vorteile

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

Verpackung

25 kg Papiersack



BIO-Molkeneiweißpulver WPC80 (=BIO-Molkenproteinkonzentrat)

30.009

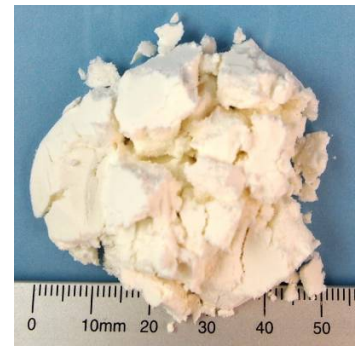
Aus biozertifizierter Molke wird durch Ultrafiltration Molkeneiweiß (=Molkenprotein WPC) gewonnen und anschließend mittels Sprühverfahren schonend getrocknet.

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-Molkekonzentratpulver 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 abgefallenen alten Nüsse), werden Probleme mit Aflatoxinen 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

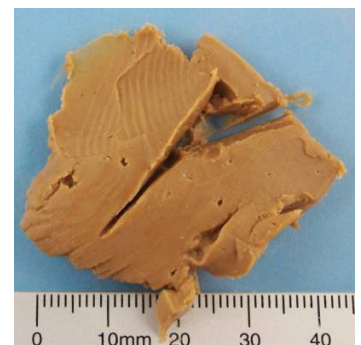
Diese BIO-Nussnougatcreme wird durch geeignetes Vermengen folgender Zutaten hergestellt (in fallender Reihenfolge): BIO-Haselnusskerne (43,2 %), BIO-Vollrohrzucker, BIO-Rohrzucker, BIO-Kakaobutter, BIO-Sojalecithin, BIO-Vanillepulver

Vorteile

- ☺ sehr hoher Nussgehalt bringt unvergleichlichen Geschmack
- ☺ glutenfrei

Verpackung

Blöcke à 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.

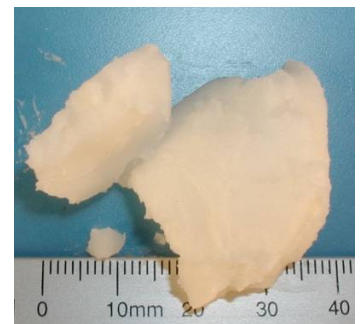
Palmfett ist dem Kokosfett in Farbe und Geschmack sehr ähnlich, hat jedoch einen höheren Ölsäuregehalt. Dieses Palmfett wird nicht gehärtet.

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

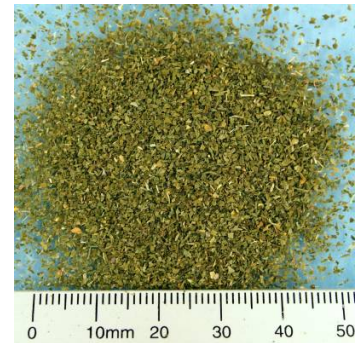
Petersilienkraut aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft wird gereinigt, gewaschen, in Stücke geschnitten und in warmer Luft getrocknet

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

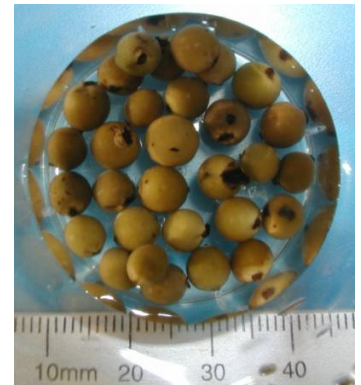
Frische grüne Pfefferkörner, aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft, werden von Stielen, Blüten und Schwarzkörnern befreit und in Salzlake gelegt. (Zutaten: BIO-grüner Pfeffer, Trinkwasser, Speisesalz, BIO-Essig) Grüner Pfeffer wird im unreifen Zustand vom Pfefferstrauch geerntet und noch frisch 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 abgeribt

Vorteile

- ☺ herb würzige mediterrane Volksküche
- ☺ speziell vielseitiges Fleischgewürz

Verpackung

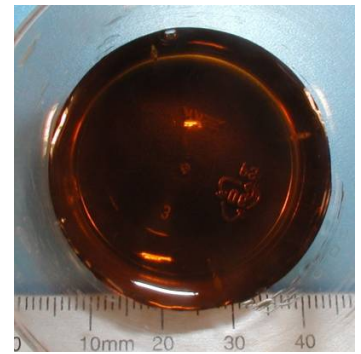
15 kg Sack



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-Brottaufstrich, 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 Kleegevächsen 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 verschiedener, geeigneter Substanzen bestand (gemahlene Ähren, Kräuter, Grasbestandteile, teilweise auch Sägemehl und Holzbestandteile). Kleegevächse 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

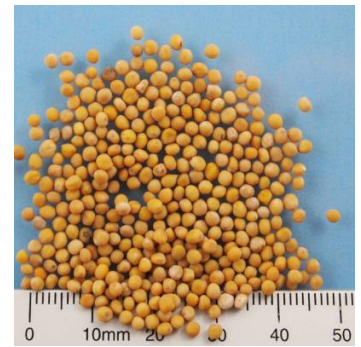
70.037

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

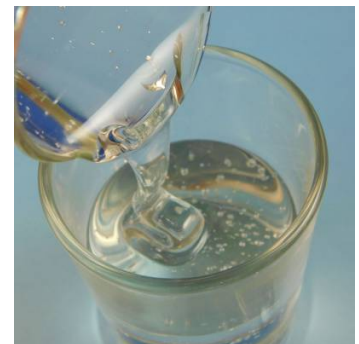
Stärkekörner aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft werden unter Einsatz von Druck, Erhitzung und Beigabe von Enzymen verflüssigt und zu diesem "klassischen", universell verwendbaren Sirup verzuckert

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



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 Süßeffect.

**Vorteile**

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

Verpackung

11 kg Eimer

"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-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-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 Süßungsmitteln 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 Konsistenzverbesserung 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

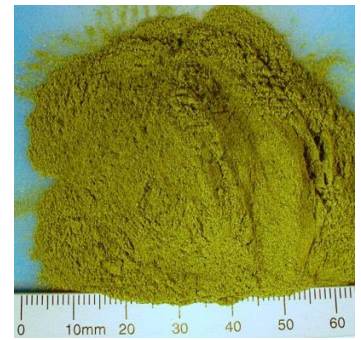
Spinatblätter aus biologischer Landwirtschaft werden gewaschen, heißluftgetrocknet und fein vermahlen.

Vorteile

- ☺ Farbgebung, Farbe
- ☺ hohe Farbstabilität

Verpackung

25 kg Karton



BIO-Spirulina Pulver

90.034

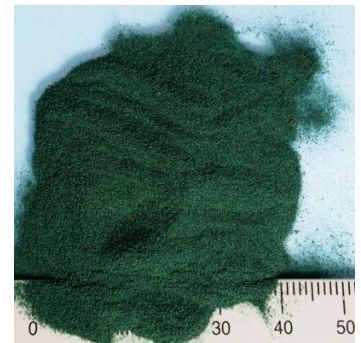
Als Spirulina bezeichnet man eine 3,5 Mio. Jahre alte "Blaualge" - genau genommen handelt es sich um Cyanobakterien - mit einzigartigem Nährstoffgehalt. Der botanische Namen "Spirulina" bedeutet "kleine Spirale". Die in Aquakulturen gezüchteten und geernteten "Blaualgen" werden mittels schonender Spezialtrocknung 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-Staubzucker zum Backen, Bestäuben von Mehlspeisen, für feine Cremes 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 ersetzen (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 langfristige Lagerbestandsplanung sind wir dabei ganzjährig lieferfähig.



Vorteile

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

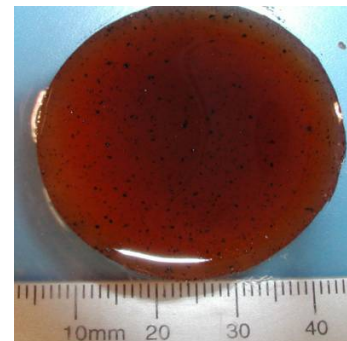
Verpackung

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



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

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

Verpackung

25 kg Papiersäcke

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 gefriertastabil (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 Ährenschieben geerntet und anschließend bei Temperaturen unter $< 40^{\circ}\text{C}$ schonend getrocknet. Nach dem Trocknen wird fein vermahlen und abgesackt.

Vorteile

- ☺ schonend unter $< 40^{\circ}\text{C}$ getrocknet
- ☺ hohe ernährungsphysiologische Bedeutung
- ☺ Farbgebung

Verpackung

20 kg Sack



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 Klebereiweiß 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 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

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 vermahlene sonnen gereiften Zitronenschalen in BIO-Qualität zeichnen sich durch ihr fruchtiges Aroma aus.



Vorteile

- ☺ Aroma
- ☺ einfach, bequem

Verpackung

25 kg Papier/PE Sack

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)

"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 braunen 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-Zwetschen getrocknet

70.057

Zwetschen 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 (NaHCO_3), Speisesoda, doppelkohlensaures Natron, Bicarbonat

Vorteile

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

Verpackung

25 kg Papiersäcke/PE Sack



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 universelle 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 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