



# Quellmehle & Quellstärken

## Eine Übersicht

Quellmehle und Quellstärken sind kaltquellende, instantisierte Verdickungsmittel und Texturgeber. Sie überzeugen mit hoher Kosteneffizienz, vielseitigen Einsatzgebieten und einfacher Anwendung. Unsere Quellprodukte mittels Walze oder Extruder hergestellt, welche sich grundlegend in den Produkteigenschaften und in ihren Anwendungsbereichen unterscheiden.



Entdecken Sie unser gesamtes Produktportfolio online:  
[www.impag.ch/food/produkte](http://www.impag.ch/food/produkte)

### Botanische Ursprünge

In Teigprodukten werden aufgrund der hervorragenden Backeigenschaften am meisten Weizenquellprodukte eingesetzt. Dinkel, Roggen, Hafer, Buchweizen und Mais werden meist in Produkten eingesetzt, die bereits auf diesen Getreidesorten basieren. Im glutenfreien Bereich wird grösstenteils mit Reisquellmehl gearbeitet, Maisquellmehl und glutenfreie Weizenquellstärke sind aber ebenfalls beliebt. Die Quellstärken behalten vergleichbare Eigenschaften wie ihre nativen Äquivalente, mit Ausnahme der Kaltquellung. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der für Sie optimalen Quellprodukte!

## Produktübersicht

Bot. Ursprung	Walzengetrocknet				Extrudiert			
	Mehl		Stärke		Mehl		Stärke	
	Fein	Grösser	Fein	Grösser	Fein	Grösser	Fein	Grösser
Weizen	✓ <sup>1,2</sup>	✓	✓ <sup>1</sup>	✓	✓	✓	✓	✓
Dinkel			✓ <sup>1</sup>		✓			
Roggen					✓			
Hafer					✓ <sup>2</sup>			
Reis					✓			
Buchweizen					✓ <sup>2</sup>			
Mais	✓		✓		✓			
Wachsmais			✓					
Kartoffel			✓					
Erbse			✓					
Tapioka			✓					

☐ Bio erhältlich <sup>1</sup> auch Bio Knospe erhältlich <sup>2</sup> auf Anfrage

# Quellmehle & Quellstärken

## Entscheidungsbaum

