



CLARIA

Clean-Label-Kochstärken von Tate & Lyle



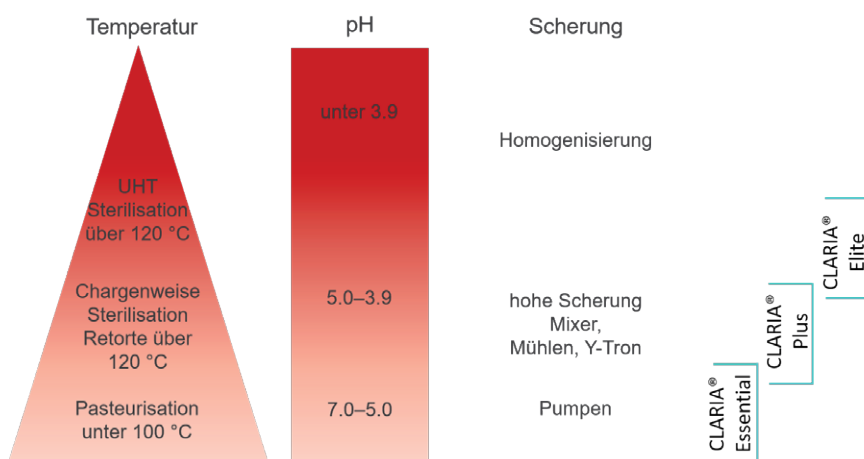
Die CLARIA® - Produktlinie von Tate & Lyle:

- Funktionalität analog modifizierter Lebensmittelstärken
- Clean Label Deklaration ohne E-Nummern

Die Vorteile von CLARIA® auf einen Blick:

- CLARIA® Clean-Label Stärken werden als „Stärke“ deklariert
- Sind hinsichtlich der **Stabilität** vergleichbar mit modifizierten Stärken: sie bieten Scherungs-, Wärme- und Säurestabilität, auch unter extremen Bedingungen wie Ultrahocherhitzung (UHT) und Homogenisierung
- Bieten einen **neutralen Geschmack** und eine **neutrale Farbe**. Dies erleichtert ihren Einsatz in Nahrungsmittelkategorien, bei denen die Möglichkeiten für funktionale Clean-Label Stärken bisher nur begrenzt waren
- Hohe **Effektivität der Verdickung** und **Stabilität der Textur** über die Lagerzeit
- **Vielseitig einsetzbar** z.B. in Suppen, Saucen, Dressings, Fertiggerichten und Joghurts

Die Produktlinie (mit steigender Prozesstoleranz):



CLARIA® Stärken haben hinsichtlich Geschmack, Textur und Aussehen eine **bessere Leistung als andere Clean-Label Stärken** gezeigt und bieten diesen gegenüber oft **preisliche Vorteile**.

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihren Projekten und bieten Ihnen bei Bedarf auch fachliche Beratung durch unsere Lebensmittelingenieure.

Vertrieb durch IMPAG AG

Räffelstrasse 12
8045 Zürich, Schweiz
Tel.: +41 43 499 25 00
Fax: +41 43 499 25 01
E-Mail: info@impag.ch
Web: www.impag.ch

IMPAG Gruppe Niederlassungen

Schweiz/Zürich – www.impag.ch
Deutschland/Offenbach – www.impag.de
Frankreich/Nancy – www.impag.fr
Polen/Warschau – www.impag.pl
Österreich/Wien – www.impag.at