

UNSERE STÄRKEN

Für die Nahrungsmittelindustrie



Das IMPAG Produktsortiment im Bereich Lebensmittelstärken auf einen Blick:

Weizenstärke

- Nativ (heiss und kaltquellend)
- Gluten frei
- Bio Knospe
- EU Bio

Maisstärke

- Nativ (heiss und kaltquellend)
- Modifiziert (heiss und kaltquellend)
- Gluten frei

Kartoffelstärke

- Nativ (heiss und kaltquellend)
- Modifiziert (heiss und kaltquellend)
- Keim arm
- EU Bio (heiss und kaltquellend)
- Clean Label Stärken

Tapiokastärke

- Nativ (heiss und kaltquellend)

Erbsenstärke

- Nativ (heiss und kaltquellend)
- Modifiziert (heiss und kaltquellend)
- Clean Label Stärken

Spezialstärken

- Stärke zum Fettersatz, Fettbooster ⇨ modifizierte Wachsmaisstärke
- Emulgierende Stärke ⇨ OSA Stärke, besitzt gleichzeitig hydrophile und lipophile Gruppe
- Pulpstärke ⇨ als Tomatenmarkersatz

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

Rufen Sie uns an, wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter Tel. 043 499 25 00 oder E-Mail: info@impag.ch.

