

impag 
together unique



Food



Gemeinsam zum perfekten Rezept...

Als Ihr kompetenter Partner unterstützen wir Sie bei Ihren Innovationen und Produktentwicklungen, um den Anforderungen des Lebensmittelmarktes gerecht zu werden. Das ausgeprägte technische Know-how unserer Lebensmittelingenieure sowie die qualitativ hochwertigen Rohstoffe ermöglichen es uns, Sie erfolgreich und in allen Anwendungen zu begleiten. Wir unterstützen Sie bei den Trends von heute.

PLANT-BASED



BALLASTSTOFFANREICHERUNG



CLEAN LABEL



SALZREDUKTION



ZUCKERREDUKTION

...mit den passenden Zutaten

Mit unserem umfassenden Portfolio an Rohstoffen für die Nahrungsmittelindustrie tragen wir auf nachhaltige Weise dazu bei, Menschen mit nahrhaften, sicheren und gesunden Lebensmitteln zu versorgen. Unsere Produkte verbessern Geschmack, Textur, Qualität und bringen ernährungsphysiologische Vorteile.

AROMEN / AROMAEXTRAKTE

CELLULOSE PRODUKTE

DEHYDRIERTE INHALTSSTOFFE

GEMÜSE- UND FRUCHTPULVER

GUMMI ARABICUM / GUMMI ACACIA

HYDROCOLLOIDE

NAHRUNGSFASERN (LÖSLICH/UNLÖSLICH)

PFLANZENEXTRAKTE

PROTEINE


STÄRKEN, STÄRKENDERIVATE & QUELLMEHLE


ZUCKERPRODUKTE



Rohstoffe, die Ihre Ideen zu
Lösungen machen.

www.impag.ch/food

 IMPAG AG
Räffelstrasse 12
8045 Zürich

 +41 43 499 25 00
 info@impag.ch
 www.impag.ch