

OVERVIEW



ОРГАНІЧНІ ПРОДУКТИ

*DELIVERY PROGRAM
INNOVATIONS*

2020

Крохмаль- наша сила

AGRANA виробляє високоякісні крохмальні продукти, використовуючи сучасні екологічно-чутливі методи. Сировина: кукурудза, картопля та пшениця.

Результат: високоякісні крохмалі для численних застосувань у різних сферах промисловості.

Властивості крохмалю високо цінуються в харчовій, косметичній промисловості, а також в технологічних секторах таких, як виробництво паперу та картону, побутової хімії, текстильного виробництва. Ми в AGRANA в особливий спосіб робимо ставку на сертифіковані органічні продукти без ГМО, які ви можете знайти в нашому портфоліо.

Сертифікація



pastus®

APPLICATION-MATRIX

СТАНДАРТНІ ПРОДУКТИ



	ПРОДУКТ	СИРОВИНА	ЗАСТОСУВАННЯ		
NATIVE STARCHES	<ul style="list-style-type: none"> ■ STÄRKINA 20.001 Кулінарний картопляний крохмаль ■ STÄRKINA 20.002 Зневоднений кулінарний картопляний крохмаль ■ MAISITA 21.050 кулінарний кукурудзяний крохмаль ■ MAISITA 21.057 Амілопектиновий кулінарний крохмальh ■ WEIZITA 22.050 пшеничний крохмаль 	<ul style="list-style-type: none"> картопля картопля кукурудза Восковидна кукурудз Пшениця 	<ul style="list-style-type: none"> хліб та випічка, ковбаси, супи та соуси, підливки застосування у фармації, сухі супи та суміші, сирні суміші Випічка та сухі пудинги, формувальний крохмаль їжа швидкого приготування, заморожені продукти Випічка, супи та соуси, кондитерські вироби, ковбасні вироби 		
	PREGELATINIZED STARCHES	<ul style="list-style-type: none"> ■ QUEMINA 21.204 Желатинований кукурудзяний крохмаль ■ QUEMINA 21.205 Желатинований картопляний крохмаль ■ QUEMINA 21.207 Желатинований крохмаль з восковидної кукурудзи 	<ul style="list-style-type: none"> Кукурудза Картопля Восковидна кукурудза 	<ul style="list-style-type: none"> Ньоккі, продукти швидкого приготування Соуси та супи швидкого приготування, солодкі десертні креми, екструдовані снеки Дитяче харчування, арахісове покриття, соуси 	
		VITAL WHEAT GLUTEN	<ul style="list-style-type: none"> ■ VITAL WHEAT GLUTEN 22.575 пшеничний глютен 	<ul style="list-style-type: none"> Пшениця 	<ul style="list-style-type: none"> Пшеничне борошно як альтернатива м'ясу – волокниста структура, джерело енергії для вегетаріанців

APPLICATION-MATRIX

СТАНДАРТНІ ПРОДУКТИ



SPRAY DRIED SACCHARIFICATION PRODUCTS

ПРОДУКТ

- **AGENAMALT 20.233**
мальтодекстрин – DE 6
- **AGENAMALT 20.234**
мальтодекстрин – DE 10
- **AGENAMALT 20.232**
мальтодекстрин – DE 12
- **AGENAMALT 20.239**
мальтодекстрин – DE 19
- **AGENAMALT 20.235**
найсолодший мальтодекстрин – DE 19
- **AGENAMALT 22.230**
найсолод.мальтодекстрин – DE 19
- **AGENAMALT 22.235**
найсолод.мальтодекстрин – DE 19

СИРОВИНА

Восковидна кукурудза

Кукурудза

Картопля

Кукурудза

Кукурудза

Пшениця

Кукурудза & пшениця

ЗАСТОСУВАННЯ

Носій в дитячому та спортивному харчуванні та напоях, компонент сумішей для спецій, антикомкувальний агент в кондитерських виробках

Носій та антикомкувальний агент, дитяче та спортивне х-ня та напої, компонент сумішей для спецій, кондитерських виробів

Носій для ароматизаторів, дитячого х-ня, сумішей для спецій, антикомкувальний агент для кондитерських виробів

Для натуральних барвників: носій, дитяче х-ня, функціональні суміші для спецій, антикомкувальний агент для кондитерських виробів та зернових батончиків

носій, дитяче х-ня, функціональні суміші для спецій, антикомкувальний агент для кондитерських виробів

Носій, дитяче х-ня, функціональні суміші для спецій, антикомкувальний агент, кондитерські вироби

Носій, дитяче х-ня, функ.суміші для спецій, антикомкувальний агент, напої, кондитерські вироби

DRIED STARCH SACCHARIFICATION PRODUCTS

- **AGENABON 20.236** сухий глюкозний сироп – DE 29
- **AGENABON 22.236** сухий глюкозний сироп – DE 29
- **AGENABON 20.238** сухий глюкозний сироп – DE 39
- **AGENABON 20.237** сухий глюкозний сироп – DE 97
- **AGENABON 22.237** сухий глюкозний сироп – DE 97
- **DEXTRODYN 20.250**
кристалічна декстроза

Кукурудза

Пшениця

Кукурудза

Кукурудза

Пшениця

Кукурудза

Носій, дитяче х-ня, функ.суміші для спецій, антикомкувальний агент, напої, кондитерські вироби

Носій, дитяче х-ня, функ.суміші для спецій, антикомкувальний агент, напої, кондитерські вироби

Морозиво, ароматизатори, лікери

Функціональні суміші для спецій, морозиво, кондитерські вироби

Функціональні суміші для спецій, морозиво, кондитерські вироби

Кондитерські вироби, м'ясні вироби, морозиво, підсолоджуючі суміші

APPLICATION-MATRIX

СТАНДАРТНІ ПРОДУКТИ



LIQUID SWEETENER STARCH PRODUCTS

ПРОДУКТ	СИРОВИНА	ЗАСТОСУВАННЯ
■ AGENABON 22.136 глюкозний сироп – DE 29	Пшениця	Тверда карамель, льодяники, желейки, випічка, шоколад, шоколадні продукти
■ AGENABON 20.131 глюкозний сироп – DE 40	Кукурудза	Для натуральний барвників: тверда та м'яка карамель, льодяники, наповнювачі, креми, фондани, кондитерські вироби, зернові батончики, спреди
■ AGENABON 22.131 глюкозний сироп – DE 40	Пшениця	тверда та м'яка карамель, льодяники, жуйка & желейки, наповнювачі, креми, фондани, кондитерські вироби, зернові батончики, спреди
■ AGENABON 20.132 мальтозна патока – DE 50	Кукурудза	Тверда та м'яка карамель, льодяники, желейки, випічка, шоколад, шоколадні вироби
■ AGENABON 22.132 мальтозна патока – DE 50	Пшениця	Тверда карамель, льодяники, желейки, випічка, шоколад, шоколадні вироби
■ AGENABON 20.130 глюкозний сироп – DE 70	Кукурудза	М'яка карамель, желейки, фруктові начинки, начинки для шоколадних виробів, морозиво, випічка, фруктові та горіхові намазки, пластівці
■ AGENABON 22.130 глюкозний сироп – DE 70	Пшениця	М'яка карамель, льодяники, фруктові наповнювачі, начинки для шоколадних виробів, морозиво, випічка, фруктові та горіхові намазки, пластівці
■ AGENABON 20.139 глюкозний сироп – DE 97	Кукурудза	Ферментні субстрати, лемонади, сиропи, спеціальні напої, лікери, фруктові наповнювачі, морозиво
■ AGENABON 20.135 глюкозний та інвертний сироп F 9	кукурудза & цукор	Наповнювачі для шоколадних продуктів, хліб, тістечка, підсолоджувачі, фруктові наповнювачі, фруктові соки та сиропи
■ AGENABON 20.133 глюкозний та інвертний сироп F 30	кукурудза & цукор	Наповнювачі для шоколадних продуктів, хліб, тістечка, спідсолоджувачі, фруктові наповнювачі, соки, сиропи, морозиво
■ AGENABON 22.133 глюкозний та інвертний сироп F 30	пшениця & цукор	Наповнювачі для шоколадних продуктів, хліб, тістечка, спідсолоджувачі, фруктові наповнювачі, соки, сиропи, морозиво
■ AGENABON 20.138 інвертний сироп	Цукор	Наповнювачі для шоколадних продуктів, хліб, тістечка, спідсолоджувачі, фруктові наповнювачі, соки, сиропи, морозиво

APPLICATION-MATRIX

СТАНДАРТНІ ПРОДУКТИ



POTATO PRODUCTS FOR THE FOOD INDUSTRY

ПРОДУКТ

- **AGENAFLOCK 20.705**
картопляні пластівці
- **AGENAFLOCK 20.708**
картопляні пластівці
- **AGENABACK 20.757** крупні
картопляні пластівці
- **AGENAPOM 20.772**
картопля кубиками
- **AGENAPOM 20.773**
картопля
- **AGENAPUL 20.795**
картопляний порошок
- **AGENAPUL 20.794**
картопляний порошок
екстра дрібний

СИРОВИНА

Картопля
Картопля
Картопля
Картопля
Картопля
Картопля
Картопля

ЗАСТОСУВАННЯ

Картопляне пюре, тісто, випічка, продукти швидкого приготування, консервація, дитяче х-ня, овочеві супи
Картопляне пюре, тісто, випічка, продукти швидкого приготування, консервація, дитяче х-ня, овочеві супи
Випічка або кулінарні премікси, снеки (кульки, екструдовані продукти)
Сухі супи, м'ясні консерви, дитяче х-ня
Картопляні суміші для тіста, картопляні оладки, сухі супи швидкого приготування, м'ясні консерви, панірувальні сухарі, супи та соуси, вареники з картоплі
Супи та соуси, вареники з картоплі, спреди та пасти

APPLICATION-MATRIX

СПЕЦІАЛЬНІ ПРОПОЗИЦІЇ



CLEAN LABEL STARCHES

ПРОДУКТ

- **AGENAJEL 21.357**
Функціональний крохмаль-
Чиста етикетка
- **AGENAJEL 21.055**
Функціональний крохмаль-
Чиста етикетка
- **QJEMPLITE 21.209**
Желатинований крохмаль-
Чиста етикетка

СИРОВИНА

- Восковидна
кукурудза
- Кукурудза
- Кукурудза

ЗАСТОСУВАННЯ

- Кетчупи, фруктові начинки, супи та соуси, намазки та спреди, заморожені та охолоджені продукти, молочка
- Молочні продукти (рослинні заміники), кетчупи, супи та соуси, начинки та спреди
- Делікатеси, майонез та соуси з низьким вмістом жиру, дитяче х-ня

THIN BOILING STARCHES

- **AGENALITE 20.052**
Крохмаль рідкої варки
- **AGENADYN 20.053**
Крохмаль рідкої варки

- Восковидна
кукурудза
- Кукурудза

- Солодкі намазки : нуга та кокосові креми, сметанні продукти, плавлені сирки, м'ясні та рибні вироби, дієтичні продукти, морозиво
- Желе, сирні намазки, сирні продукти, веганський сир, долочні продукти

INNOVATIONS

- **AGENOVUM® 22.571**
Заміна яєць
- **AGENOVUM®**
Заміна яєць, без глютену
- **AGENAFIBER 19.050**
Картопляні волокна
- **Желатиноване нутове борошно 25.890**
- **Желатиноване нутове борошно 25.850** збагачене лимонним концентратом

- Кукурудза &
пшениця
- кукурудза&
нут
- Картопля
- Нут
- Нут

- Випічка, печиво, макаронні вироби, ньоккі, грінки
- Випічка, печиво, макаронні вироби, ньоккі, грінки
- Випічка, печиво, макаронні вироби, ньоккі, зернові батончики, дієтичні продукти, веганські альтернативи м'ясу, харчування для тварин
- Хумус швидкого приготування, супи та соуси, солодкі десерти, безглютенова випічка
- Хумус швидкого приготування, супи та соуси, солодкі десерти, безглютенова випічка

ОРГАНІЧНІ КАРТОПЛЯНІ ВОЛОКНА

Trends

AGENAFIBER 19.050

ЩО TAKE AGENAFIBER?

AGENAFIBER 19.050 в багатьох випадках використовується для збагачення продукту волокнами. Завдяки прекрасним вологозв'язуючим та текстурним властивостям нерозчинні волокна надають багато додаткових переваг харчовим продуктам.



- органічний та без ГМО
- чиста етикетка
- збагачений волокнами,
- низький вміст вуглеводів
- без глютену



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТУ

- 100 % картоплі нерозчинна дієтична
- клітковина
- нейтральний запах та смак
- вологозв'язуючі властивості
- загущуючий ефект
- підвищує в'язкість
- використовується як носій
- запобігання сепарації та синерезису



8 ПЕРЕВАГИ

- натуральний інгредієнт
- утримує вологу та сповільнює зачерв
- м'якість продукту та покращене смак враження
- збільшує термін зберігання
- покращена текстура в продуктах з низьким в. жиру
- стабілізація частинок у рідині
- високий вміст волокон вказаний на етикетці
- покращена якість фастфуду

FOLLOW THE TREND

high in fiber and energy reduced!

ВАЖЛИВІ ФАКТИ

- середній розмір часток (d50): 150–300
- μm відносна густина: 150–300 g/L
- WBC [g H₂O/100g]: 1100–1850
- вміст дієтичних волокон[% i. Tr.]: mind. 75
- %нерозчинні волокна – HMWDF [% i. Tr.]: mind. 60 %



AT-BIO-301
EU-Landwirtschaft

З НАШОЮ НЕРОЗЧИННОЮ КЛІТКОВИНОЮ ...

... ВИ ЗМОЖЕТЕ ПОКРАЩИТИ КОЛІР ПРОДУКТІВ.



**КАРТОПЛЯНА
КЛІТКОВИНА**
чудова заміна для
рідкісних волокон

ВАЖЛИВІСТЬ ДІЄТИЧНОЇ КЛІТКОВИНИ

Дієтична клітковина - це частина рослинного матеріалу, яка стійка до ферментного травлення та містить целюлозу, нецелюлозні полісахариди такі як геміцелюлоза, пектинові речовини, камедь, безвуглеводневий лігнін. Дієта багата клітковиною - зернові, горіхи, фрукти та овочі - має позитивний вплив на здоров'я людини, оскільки вживання таких продуктів призводить до зменшення ризику різних захворювань. Дієтична клітковина використовується у різних продуктах харчування: випічці, напоях, м'ясних продуктах. Застосування різних способів обробки (таких як варка, екструзія, консервування, подрібнення, кип'ятіння, смаження) змінює фізико-хімічні властивості food.starch@agrana.com www.agrana.com збільшує їх функціональність.



КЛІТКОВИНА & ПРОДОВОЛЬЧИЙ КОДЕКС ДЖЕРЕЛО КЛІТКОВИНИ

- щонайменше 3 g клітковини на 100 g
- щонайменше 1,5 g фклітковини на 100 kcal
- щонайменше 10 % денної потреби

ВИСОКИЙ ВМІСТ КЛІТКОВИНИ

- щонайменше 6 g клітковини на 100 g
- щонайменше 1,5 g клітковини на 100 kcal
- щонайменше 20 % денної потреби



**НАТУРАЛЬНЕ
ПОКРАЩЕННЯ
ЯКОСТІ**
переваги для здоров'я
та багатий технічний
функціонал

- 9 ЗАСТОСУВАННЯ**
- Випічка, тістечка
 - сухі сніданки та зернові батончики
 - крекери та печиво
 - м'ясні продукти та ковбаси
 - піца, тортілья
 - макарони та картопляне пюре
 - супи та соуси
 - смузі та дитячі напої
 - корм для тварин

AGRANA
ORGANIC



ОРГАНІЧНИЙ КАРТОПЛЯНИЙ КРОХМАЛЬ

STÄRKINA 20.001

ЩО ТАКЕ STÄRKINA?

Наш органічний картопляний крохмаль виготовляється виключно з високоякісної картоплі на заводі AGRANA в Гмюнді, Австрія. Завдяки нейтральному смаку, високій водопоглинаючій здатності, низькому вмісту жиру та відсутності алергенів, картопляний крохмаль нашого виробництва є популярним крохмальним продуктом.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТУ

- 100 % органічна картопля чистий та
- натуральний
- універсальний інгредієнт
- висока водопоглинаюча здатність
- загущувач
- агент-наповнювач
-



НАТУРАЛЬНЕ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ

завдяки екологічно чистим картопляним продуктам з Австрії



- органічний та без ГМО
- веганський
- чиста етикетка - без глютену
-



Trends

7 ПЕРЕВАГИ

- висока здатність поглинати воду
- нейтральний запах та смак
- чистий продукт
- висока в'язкість та здатність до набухання
- покращує текстуру
- низька температура гелювання (близько 63°C)
- покращує здатність до екструзії

ЗАСТОСУВАННЯ

- хліб та випічка
- кондитерські вироби та пудинги
- м'ясні та ковбасні вироби
- супи, соуви та заправки
- снеки
- вермішель

БЕЗ
ГЛЮТЕНУ



AT-BIO-301
EU-Landwirtschaft



ОРГАНІЧНІ КАРТОПЛЯНІ ПЛАСТІВЦІ

AGENAFLOCK 20.708 & AGENABACK 20.757

Trends

DECLARATION

without
E-numbers!



SO EASY

and so
natural!



- органічні без ГМО
- веганські
- чиста етикетка- без глютену



ЩО TAKE AGENAFLOCK ТА AGENABACK?

AGENAFLOCK - очищені, зварені та висушені органічні картопляні пластівці. Незважаючи на спеціальний процес приготування та сушки, продукт зберігає усі цінні елементи.

AGENABACK - це картопляні пластівці дрібного розміру, які добре вимішуються з борошном. Тому AGENABACK в основному використовується у випічці.

БІЛА
ЕТИКЕТКА!

ЗАСТОСУВАННЯ

- картопляне пюре і тісто
- випічка
- їжа швидкого приготування та консерви
- супи і соуси
- снеки
- дитяче харчування
-

food.starch@agrana.com
organic.starch@agrana.com

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТУ

- 100 % органічна картопля
- чистий та натуральний
- універсальний інгредієнт
- відмінна здатність до набухання

6

ПЕРЕВАГИ

- набухання в холодній воді
- економія енергії та витрат
- типовий картопляний смак
- свіжий картопляний запах
- текстура & зберігання
- висока водопоглинаюча здатність
-



ІДЕАЛЬНИЙ
НАТУРАЛЬНИЙ
ЗВ'ЯЗУВАЧ

AGRANA
ORGANIC

ОРГАНІЧНЕ ЖЕЛАТИНОВАНЕ НУТОВЕ БОРОШНО

ЖЕЛАТИНОВАНЕ НУТОВЕ БОРОШНО 25.890

ЧОМУ НУТОВЕ БОРОШНО?

Нутове борошно - це борошно з земляного нуту або баранячого гороху. Один із основних складових Індійського субконтиненту, який стає дедалі популярнішим у світі. Нутове борошно не містить глютен, має високий вміст білка, вуглеводів та волокон в порівнянні з іншими видами борошна.

Загалом бобові - це один із найкращих джерел стійкого крохмалю, який за своєю функціональністю схожий на дієтичні волокна. Сирі висушені бобові містять близько 20-30% стійкого крохмалю. Повністю приготовані бобові містять лише близько 4-5% стійкого крохмалю в своїй масі, проте це у 4-5 рази більше, ніж інші крохмалевмісні продукти, як білий хліб чи картопл. Достатньо, щоб мати значний вплив на глікемічний показник, понижено інсулінову відповідь, (Adapted from <https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/2015/11/16/ask-the-expert-legumes-and-resistant-starch/>)

Trends



- органічне
- веганське
- чиста етикетка
- високий вміст волокон
- зручне у використанні
- високий вміст білка
- джерело рослинного білка



7 ПЕРЕВАГИ

- не потребує варки нуту
- нейтральний смак та запах (зменшує бобовий смак)
- не потребує попереднього замочування та приготування
- збільшує в'язкість
- покращує поглинання жиру
- здатність зв'язувати воду
- замінник зернового борошна



AT-BIO-301
EU-Landwirtschaft

ТРАДИЦІЇ ТА ІННОВАЦІЇ

ЗДОРОВ'Я ТА РІЗНОМАНІТТЯ

АРАХІСОВО-НУТОВЕ МОРОЗИВО

ІНГРЕДІЄНТИ

- ½ скл. желатинованого нутового борошна 25,890
- ½ скл. води
- ½ скл. арахісового масла
- 1 скл. збитих вершків
- ½ ч.л. кориці
- 1 ч.л. цукру-пудри
- ½ ч.л. ванільного цукру
- 2 ч.л. кокосової олії
- 3 ч.л. карамелі Бейліс
- 5 ч.л. підсмажених кокосових пластівців

ІНСТРУКЦІЇ

Змішати усі інгредієнти до утворення гладкої та кремової структури. Набирати формою та встромити паличку, заморозити. За кілька хвилин до вживання розморозити та насолоджуватися унікальним смаком!

Джерело
натуральних
білків!

Желатинування

Спосіб приготування не впливає на загальну к-сть білків та вуглеводів. Висушування та виварювання сухих насінин можливо зменшує модифікацію білково-волоконистих комплексів, у результаті чого збільшується вміст сирової клітковини. Отже виварювання може покращувати якість білка, деактивуючи та руйнуючи термолабільні антихарчові фактори. Виварювання також підвищує рівень засвоєння білків, індекс незамінних амінокислот та коефіцієнт ефективності білка.
(Adapted from <https://www.zentrum-der-gesundheit.de/kichererbsen.html>)

food.starch@agrana.com
organic.starch@agrana.com

СМАЧНО

БАГАТО ЦІННИХ ІНГРЕДІЄНТІВ

н-д. вітаміни B1, B2,
фолієва к-та, магній,
марганець, мідь, цинк,
залізо



ТРАДИЦІЙНІ ТА НЕСПОДІВАНІ ЗАСТОВУВАННЯ

- Хумус
- Вермішель
- Супи
- Начинки
- Хліб та випічка Морозиво
- Випічка з литкового тіста
- Праліне та печиво
-



AGRANA
ORGANIC

ВЕГАНСЬКА ЗАМІНА ЯЄЦЬ

AGENOVUM® 22.571

Trends

ЩО ТАКЕ АГЕНОВУМ®?

AGENOVUM® - це веганська заміна яєць на основі пшениці та кукурудзи. АГЕНОВУМ® може використовуватися в різноматних продуктах: для макаронних виробів, оладок, печива та сухариків



- органічний
- веганський
- чиста етикетка
- високий вміст білка
- звичайні умови зберігання
- зручність у використанні



УНІВЕРСАЛЬНИЙ ПРОДУКТ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- простий у використанні
- універсальний
- веганський
- порошок кремового кольору із зерновим запахом та борошняним смаком
- Без яєць та молока
- Термін зберігання: 24 місяці у сухому місці



ЧОМУ СЛІД ВІДМОВИТИСЯ ВІД ЯЄЦЬ?

Чи то з етичних міркувань, чи з позиції охорони здоров'я

існує безліч причин, щоб відмовитися від споживання яєць: - веганська дієта, страх перед салмонелою чи холестериним, алергія на курячі яйця, яка, до речі, є на другому місці серед поширених дитячих алергій у світі після алергії на молочні продукти. Найкращим методом полегшити симптоми є так звана *abstention* (уникнення алергії). Основні алергени містяться у яєчному білку - це овомукоїд та овальбумін, які можуть спровокувати алергічні реакції. У такому випадку слід повністю виключити курячі яйця з повсякденної дієти.

(Adapted from: <https://www.veganblatt.com/keine-eier> & <http://www.ecarf.org/infoportal/allergien/huehneriallergie/>)





БУДЬ НА ВЕГАНСЬКІЙ ХВИЛІ

НА ОСНОВІ ПШЕНИЧНОГО КРОХМАЛЮ, БІЛКУ ТА КУКУРУДЗЯНОГО КРОХМАЛЮ
AGENOVUM® + ВОДА = 1 ЯЙЦЕ

ОДИН ПРОДУКТ

БАГАТО ЗАСТОСУВАНЬ

- випічка
- вафлі
- кльоцки
- оладки
- особливі оладки з родзинкаим
- печиво
- хліб
- дріжджове тісто
- картопляне тісто
- паста



НОВИНКА!
AGENOVUM®
БЕЗ ГЛЮТЕНУ!



ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ?

Замість 1 кг свіжих яєць 300 г AGENOVUM® + 700 г води

замість 1 кг сухого яєчного порошка- 1200 г AGENOVUM
(додавати воду відповідно до рецептури)

РЕЦЕПТИ У РОЗДІЛІ "ТОТУЙ З НАМИ!" НА САЙТІ WWW.AGRANA.COM

Уся інформація та інструкції ґрунтуються на проведених нами тестуваннях та є загального характеру, наші рекомендації не є обов'язковими. Ми радімо нашим клієнтам проводити власні тестування наших продуктів

food.starch@agrana.com
organic.starch@agrana.com

6 ПЕРЕВАГИ

- без мікробіологічного забруднення
- безліч застосувань
- зберігання з охолодженням
- Ідовший термін зберігання
- безяєчні продукти можуть бути альтернативою для людей, що страждають на алергію на курячі яйця

СИЛА
ВЕГАНСЬКОГО
БІЛКА

Виготовлено в Австрії



AGRA
ORGANIC



НАШЕ ПШЕНИЧНЕ ПОРТФОЛІО

ЯКІСНІ ОРГАНІЧНІ ПШЕНИЧНІ ІНГРЕДІЄНТИ

AGRANA – ОДИН З НАЙБІЛЬШИХ В ЄВРОПІ ОРГАНІЧНИХ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИКІВ ТА НАЙБІЛЬШИЙ ВИРОБНИК ОРГАНІЧНОГО КРОХМАЛЮ В ЄС

AGRANA Starch уже впродовж 25 років зосереджена на органічних інгредієнтах, що добуваються з картоплі, кукурудзи та воскової кукурудзи, і стала лідером на світовому ринку з виробництва органічного кукурудзяного крохмалю, мальтодекстрину та декстрази. З 2014 року компанія AGRANA пропонує також високоякісний органічний пшеничний крохмаль та білок, що виготовляється в Пішелсдорфі, Австрія.

ПШЕНИЧНИЙ КРОХМАЛЬ ТА ГЛЮТЕН ОСТАННІМ ЧАСОМ ТРАНСФОРМУВАЛИСЯ У СПЕЦІАЛЬНІ ПРОДУКТИ З ПІДВИЩЕНОЮ ХАРЧОВОЮ ЦІННІСТЮ.

Цінність пшеничного крохмалю у харчовій промисловості зумовлена унікальною комбінацією його властивостей. Хоча у пшеничному борошні природньо містяться пігменти, очищений пшеничний крохмаль відзначається високою чистотою та яскраво білим кольором, що є важливим як під час використання його замість борошна, так і в якості вологозв'язуючого агента у кулінарному цукрі.

Органічний пшеничний крохмаль демонструє нижчу в'язкість в порівнянні з іншими крохмалями, тому активно використовується у тих випадках, коли необхідно отримати достатньо тверду основу без надмірної в'язкості. Така особливість зумовлена його показником нагрівання – швидке нагрівання супроводжується більшою в'язкістю завдяки одночасному збільшенню набухання гранул та вимивання розчинних часток. З більш ніж 6% концентрацією пшеничного крохмалю у водних харчових системах клейстер швидше перетворюється на гель завдяки вищому вмісту лінійної амілази в порівнянні з кукурудзяним крохмалем.



Trends

- органічний & без ГМО
- чиста етикетка
- джерело рослинного білка
- високий вміст білка
- прекрасна м'яса альтернатива
- для вегетаріанців та вег?



WEIZITA
AGENAMALT
AGENABON
VITAL WHEAT
GLUTEN



AT-BIO-301
EU-Landwirtschaft



ПШЕНИЧНИЙ КРОХМАЛЬ

Benefits

WEIZITA 22.050



WEIZITA 22.050

- висока чистота, яскраво білий колір та нейтральний запах
- покращує та контролює текстуру, в'язкість та структуру крихти
- загущувач в супах, соусах, пудингах та м'ясних продуктах
- стабілізація емульсій
- контроль за вмістом білків, використання в комплексі з Vital Wheat Gluten 22.575



КОЛИ "З" КРАЩЕ НІЖ "БЕЗ"

Оскільки на целиакію хворіє лише 1% населення, більшість веганів не мають причин відмовлятися від глютену. Нещодавні дослідження, опубліковані в Британському журналі харчування, вказують на те, що безглютенова дієта призводить до зниження рівня корисних кишкових бактерій та підвищення рівня хвороботворних бактерій, які впливають на стійкість організму до захворювань. Для тих, які не страждають на целиакію, все ж таки корисно включати глютен до свого харчування



WEIZITA
22.050
Органічний
пшеничний
крохмаль

food.starch@agrana.com
organic.starch@agrana.com

AGRANA
ORGANIC

МАЛЬТОДЕКСТРИНИ & СИРОПИ

AGENAMALT 22.230 / 22.235 & AGENABON 22.236 / 22.132

Benefits

ГАРАНТОВАНО
БЕЗ ГЛЮТЕНУ!

AGENAMALT 22.230 / 22.235

- покращує структуру, смакові відчуття, чистий аромат, чистота кінцевого продукту
- Низька осмолярність та повільне вивільнення енергії –
- спортивні оздоровчі напої чи замітники їжі, дитяче х-ня
- нейтральний носій для спецій та порошкових фруктових соків
- Частковий жирно- або цукрозамінник – зменшення калорійності
- покращує в'язкість, як стабілізатор зменшення солодкості та кристалізації сахарози
- кристалізація розчинів сахарози
- покращує текстуру цукерок, запобігає злежуванню
- хороші властивості для утворення плівки, продовжений термін придатності твердих цукерок

AGENABON 22.236

- зменшує солодкуватість
- регулює точку замерзання та еластичність
- покращує текстуру печива, тістечок, мафінів
- збільшує вміст твердих речовин
- постійна якість – покращує стабільність напоїв
- не забарвлює кінцевий продукт
- зменшує шкідливий мікробіологічний вплив під час зберігання
- зменшує синерзис
- як носій для покращення розчинності порошоків

AGENAMALT 22.230 / 22.235

органічний мальтодекстрин DE 19

AGENABON 22.236

органічний сухий глюкозний сироп DE 29

AGENABON 22.132

органічна мальтозна патока DE 50



ПШЕНИЧНИЙ ГЛЮТЕН

ЖИТТЄДАЙНИЙ ПШЕНИЧНИЙ ГЛЮТЕН
75 FOOD 22.575

Benefits

ЖИТТЄДАЙНИЙ ПШЕНИЧНИЙ ГЛЮТЕН 75 FOOD 22.575

- в'язкоеластичність та зв'язування - стабілізація тіста та форми високе водопоглинання
- подрібнення та посилення борошнапокращує стійкість
- листкової та замороженої випічки
- ідеально разом з пшеничним борошном
- зв'язуючий елемент в м'ясних заготовках
- ідеальна альтернатива м'ясу – м'ясоподібна, волокниста
- структура
- цінне джерело енергії для вегетаріанців

СПЕЦІАЛЬНИЙ ПРОДУКТ

з додатковою
харчовою цінністю

ЖИТТЄДАЙНИЙ
ПШЕНИЧНИЙ
ГЛЮТЕН75 FOOD

22.575 органічний
пшеничний білок

AGRANA Starch / AGRANA Stärke GmbH
A-3950 Gmünd, Conrathstrasse 7, Austria
Tel.: +43/2852/503-0
Email: organic.starch@agrana.com



WWW.AGRANA.COM