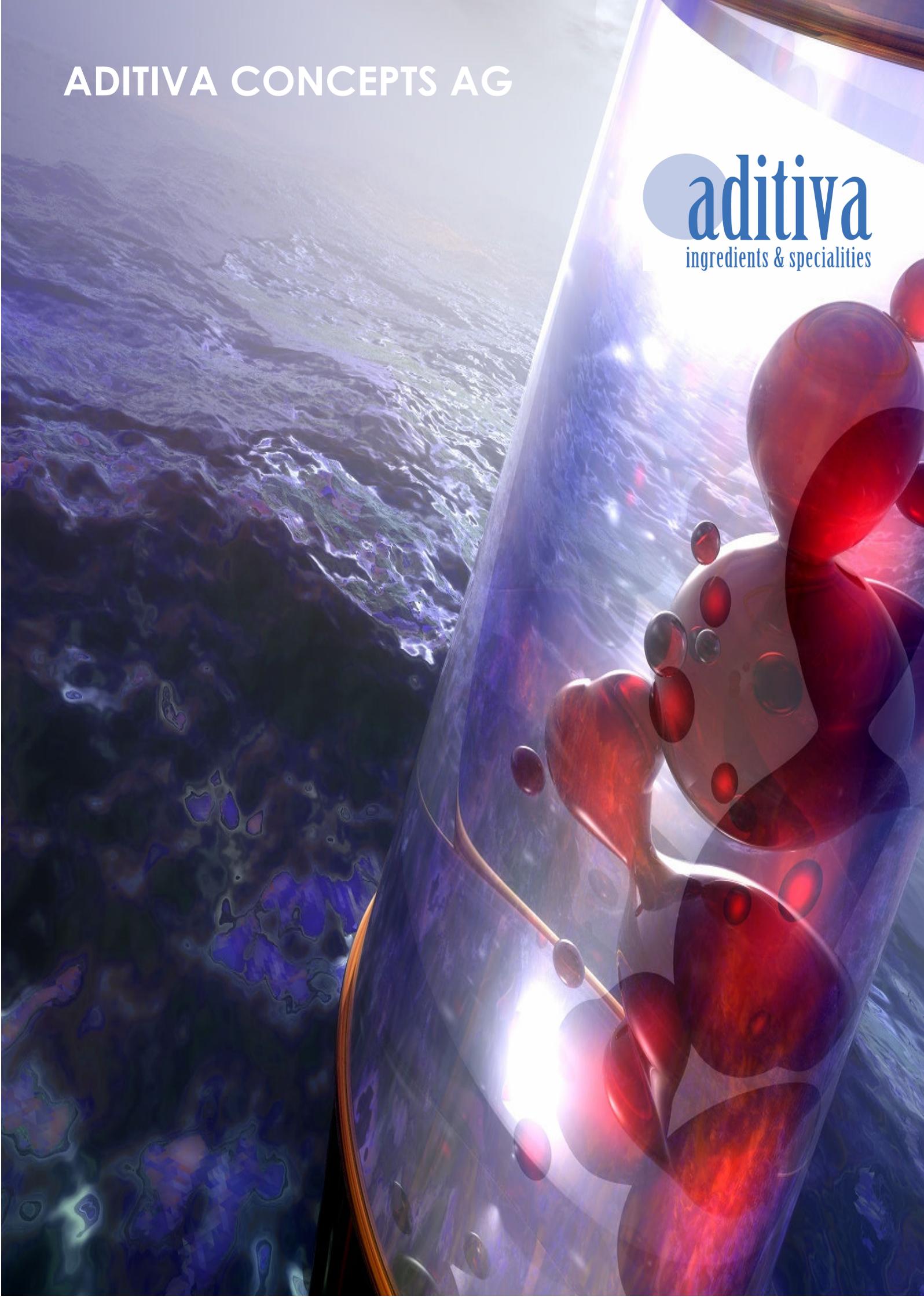


ADITIVA CONCEPTS AG

aditiva
ingredients & specialities



AROMEN

Aromen natürlich
Aromen naturidentisch
Aromenessenzen
Vanille Bourbon
Vanilleschoten
Vanillin ex Guajakol
Vanillin ex Lignin
Vanille Extrakte
Vanillesamen
FTNF Aromen
Laktone, Kefone
Orangenöl, Grapefruitöl
Limettenöl, Zitronenöl
Oleoresine
Frucht- und Tee Extrakte

ANTIOXIDANTIEN

Acerola
Ascorbinsäure (E300)
Ascorbylpalmitat (E304)
Butyl Hydroxy Anisol (BHA, E320)
Butyl Hydroxy Toluol (BHT, E321)
Calciumcitrat (E333)
Natriumascorbat (E301)
Natriumcitrat (E331)
Propylgallat (E310)
Rosmarinextrakte
Tocopherole (E306,307,308,309)
Zitronensäure (E330)
Mischungen von Antioxydantien

KONSERVIERUNGSMITTEL

Benzoessäure (E210)
Calciumpropionat (E282)
Kaliumsorbat (E202)
Natriumnitrit (E250)
Natriumascorbat (E301)
Natriumbenzoat (E211)
Natriumcitrat (E331)
Natriumpropionat (E281)
Natamycin (E235)
Nisin (E234)
Sorbinsäure (E200)
Weinsäure (E334)

EMULGATOREN

Destillierte Monoglyceride (E471)
Mono- und Diglyceride (E471)
Essigsäureester (ACETEM, E472a)
Milchsäureester (LACTEM, E472b)
Citronensäureester (CITREM, E472c)
Weinsäureester (DATEM, E472e)
Polyglycerolester (E475)
Natrium Stearoyl Lactylate (SSL, E481)
Sorbitan Monostearat (SMS, E491)
Polyglycerol Polyizinoleate (PGPR E476)
Propylenglycolester (E477)
Calcium Stearoyl Lactylat (CSL, E482)
Sorbitan Tristearat (STS, E492)
Lezithine (E322)
Milchproteine, pflanzliche Proteine

HYDROKOLLOIDE

Agar-Agar (E406)
Alginate (E401, E404)
Carrageenane (E407)
Gelatine
Guarkernmehle (E412)
Gummi Arabicum (E414)
Johannisbrotkernmehle (E410)
Cellulosen (E460, E461, E466)
Pektine (E440a,b)
Tarakernmehle (E417)
native und modifizierte Stärken
Xanthan (E415)
diverse modifizierte Hydrokolloide

ENZYME

Amylasen
Amyloglucosidasen
Cellulasen
Glukoseoxidasen
Hexoseoxidasen
Lipasen
Proteasen
Transglutaminasen
Xylanasen

SÄUREN, SALZE, PHOSPHATE

Ascorbinsäure (E300)
Calciumacetat (E263)
Calciumcarbonat (E170)
Calciumchlorid (E509)
Calciumcitrat (E333)
Calciumdiphosphat (E450)
Calciummonophosphat (E341)
Calciumsulfat (E516)
Kaliumcarbonat (E501)
Kaliumchlorid (E508)
Kaliumcitrat (E332)
Kaliumdiphosphat (E450)
Kaliummonophosphat (E340)
Kaliumtriphosphat (E451)
Milchsäure (E270)
Natriumacetat (E262)
Natriumcarbonat (E500)
Natriumcitrat (E331)
Natriumdiphosphat (E450)
Natriummonophosphat (E339)
Natriumtriphosphat (E451)
Sorbinsäure (E200)
Weinsäure (E334)
Zitronensäure (E330)

SUPPLEMENTS

Vitamine
Mineralstoffe
Ballaststoffe
Fettersatzstoffe
Inulin
Pflanzenextrakte
Pektin
Coenzyme Q 10
Oligofructose

SÜSSSTOFFE, ZUCKER

Acesulfam-K (E950)
Aspartam (E951)
Dextrose, Dextrine
Fruktose
Glucose, Glukosesirup
Laktose
Maltodextrine
Natrium Cyclamat (E952)
Natrium Saccharin 450 und 550 (E954)
Neohesperdine DC (E959)
Saccharose
Sorbitol (E420)
Tagatose
Xylit (E967)

COATINGS

Bienenwachs (E901)
Gummi Arabicum (E414)
Essigsäureester (ACETEM, E472a)
Mono-und Triglyceride
MCT Oel
Paraffine (E905)
Pflanzliche Öle
native Stärken
modifizierte Stärken
Mehle
Speisegelatine
Spezifische Mischungen

SPEZIALITÄTEN

Weizenstärken
Spezialstärken
Weizengluten
Extrudierte Weizengluten
Weizenproteinisolate
Sojaproteinisolate
Johannisbrotkeimlingsmehl
Milchproteine
Molkenproteinkonzentrate
Eigelbpulver
Beta Carotin 1%,10%,30%
Enzymkomplexe
Wasserbarrieren
kalorienreduziertes Fett

ADISOL Mischungen

Teige, Panaden
Ofen- und Fritierprodukte
TK- und Backstabilität
Saucen
Mikrowellengerichte
Fleisch
Süsstoffe
süsse und würzige Compounds
kalorienreduzierte Lebensmittel
Backmittelkonzentrate
Instantmischungen
kundenspezifische Mischungen



ÜBER UNS

Wir sind eine kleine, kreative, ziel- und lösungsorientierte Firma mit einem qualifizierten Netzwerk von Industriepartnern. Als Lebensmittelingenieure garantieren wir eine technisch fundierte Beratung und Unterstützung für unsere Produkte und deren Anwendungen.

BERATUNG

Auswahl von Zusatzstoffen und Rohstoffen
Anpassung Rezeptur und Technologie
Studien Funktionalität & Wirtschaftlichkeit

SUPPORT

Versuche beim Herstellerwerk und Kunden
Rezepturdienst, Analysen
Deklarationen und Spezifikationen

MARKETING

Konzeption von der Idee bis zur Marktreife
Marktanalysen, Innovation Newsletter

KOMPETENZEN

Aromen, Hydrokolloide, Stärken, Emulgatoren, Enzyme,
Konservierungsmittel, Weizenproteine, Mischungen

ANWENDUNGEN

Teige, Panaden, Backwaren, Saucen, Füllungen, Margarine, Desserts,
Fruchtzubereitungen, Teigwaren und andere

VERTRIEB

Produkte von DANISCO A/S und LORYMA GmbH.

UNSER ZIEL

Textur, Sensorik und Haltbarkeit von Lebensmitteln
mit Zusatzstoffen und Spezialitäten zu verbessern.

ADITIVA CONCEPTS AG, Bahnhofstrasse 9, CH-6341 Baar

Tel. +41 (0) 41 760 59 12
info@aditiva-concepts.ch

Fax +41 (0) 41 760 59 14
www.aditiva-concepts.ch