

## Unsere Stärken und unser Weizengluten auf einen Blick

Artikel	E-Nr.	Produktart	Anwendungsgebiete	Funktion
<b>Drei Hasen Weizenstärke</b>	–	native Weizenstärke	alle Bereiche der Lebensmittelindustrie	Bindung, Verdickung, Stabilisierung
<b>Crystal</b>	–	Weizenquellmehl	Backwaren, Mühlenerzeugnisse	Wasserbindung, Frischhaltung, Texturierung
<b>106</b>	–	Weizenstärke	Backwaren, Aromen	Trägerstoff, Trennmittel, Predust
<b>Ruby</b>	–	Weizenquellstärke	Backwaren, Trägerstoff	Wasserbindung, Frischhaltung, Texturierung
<b>Diamond</b>	–	Weizenquellstärke	Backwaren, Mühlenerzeugnisse, Panaden	Wasserbindung, Frischhaltung,
<b>Apatite</b>	–	Weizenstärke	Süßwaren, Panaden, Coatings	Gelbildung, Härte, Knusprigkeit
<b>Achat</b>	1412	modifizierte Weizenstärke	Panaden, Coatings, Extruderprodukte	Härte, Knusprigkeit
<b>Saphir</b>	1404	modifizierte Weizenstärke	Panaden, Coatings	Haftung, Stabilisierung
<b>Brillant</b>	1404	modifizierte Weizenstärke	Panaden, Coatings	Haftung, Stabilisierung
<b>Zirkon</b>	1412	modifizierte Weizenstärke	Panaden, Konserven	Stabilität, Knusprigkeit
<b>Topaz</b>	1420	modifizierte Weizenstärke	Wurst-, Fleischwaren	Wasserbindung, Verdickung
<b>Coral</b>	1420	modifizierte Weizenstärke	Süßwaren	Gelbildung
<b>Emerald</b>	1414	modifizierte Weizenstärke	Konserven, TK-Produkte, Fertiggerichte und viele andere Bereiche der Lebensmittelindustrie	Bindung, Verdickung, Stabilisierung
<b>Malachite</b>	1414	modifizierte Weizenstärke	Konserven, UHT-Produkte	Verdickung, Bindung
<b>Amethyst</b>	1422	modifizierte Wachsmaisstärke	Konserven, TK-Produkte, Fertiggerichte und viele andere Bereiche der Lebensmittelindustrie	Verdickung, Bindung
<b>Stardust</b>	1422	modifizierte Wachsmaisquellstärke	Fertiggerichte, Feinkost und viele andere Bereiche der Lebensmittelindustrie	Verdickung, Bindung
<b>Amber</b>	1450	modifizierte Weizenstärke	Feinkost, Emulsionen, Fruchtsäfte	Emulgator, Trägerstoff
<b>Solaris</b>	1414	modifizierte Weizenquellstärke	Backwaren, Fertiggerichte	Bindung, Verdickung, Stabilisierung
<b>Venus</b>	1414	modifizierte Weizenquellstärke	Backwaren, Wurstwaren	Wasserbindung, Texturierung, Stabilisierung
<b>Drei Hasen Weizengluten Vital</b>	–	Weizengluten	Backwaren, Fleischwaren, Fleischanaloge	Bindung, Gashaltung, Bissfestigkeit