



BIO IST UNSERE LEIDENSCHAFT

BIO-LIEFERPROGRAMM

BIO IST UNSERE LEIDENSCHAFT

AGRANA stellt Stärkeprodukte auf höchstem Niveau her – mit modernen und umweltschonenden Methoden.

Die Rohstoffe: Mais, Kartoffeln und Weizen.

Das Ergebnis: Hochwertige Stärkeprodukte für eine Vielzahl von Anwendungen in den unterschiedlichsten Industriebranchen.

Die komplexen Eigenschaften der Stärke werden vor allem in der Lebensmittelindustrie genutzt.

AGRANA, Vorreiter in Forschung & Entwicklung und Bio-Pionier, setzt speziell auf zertifizierte Bio-Produkte und Erzeugnisse aus gentechnikfreier Herstellung.

ZERTIFIZIERUNG



PRODUKTPORTFOLIO



PRODUKT	ROHSTOFF	HAUPTANWENDUNGSGEBIETE
○ STÄRKINA 20.001 Native Kartoffelstärke	Kartoffel	Brot & Backwaren, Fleisch- & Wurstwaren, Suppen & Saucen, Saucenverdicker
○ STÄRKINA 20.002 Native abgetrocknete Kartoffelstärke	Kartoffel	Pharmaanwendungen, Trockensuppen & Trockenmischungen, geriebener Käse
○ MAISITA 21.050 Native Maisstärke	Mais	Back- und Puddingpulver, Formstärke (Gummiwaren)
○ MAISITA 21.052 Native abgetrocknete Maisstärke	Mais	Pharmaanwendungen, Trockensuppen & -sauce & Trockenmischungen, geriebener Käse, als Rieselhilfsmittel in Streuzucker, zur Keimzahlreduzierung
○ MAISITA 21.057 Native Wachsmaisstärke, reine Amylopektinstärke	Wachsmais	Fertiggerichte, Tiefkühlprodukte
○ WEIZITA 22.050 Native Weizenstärke	Weizen	Bäckereiprodukte, Suppen & Saucen, Süßwaren, Wurstwaren, Fertiggerichte
○ QUEMINA 21.204 Kaltquellende native Maisstärke	Mais	Gnocchi, Fertiggerichte
○ QUEMINA 21.205 Kaltquellende native Kartoffelstärke	Kartoffel	Instant-Suppen & Saucen, süße Dessertcremen, extrudierte Snackprodukte
○ QUEMINA 21.207 Kaltquellende native Wachsmaisstärke	Wachsmais	Babynahrung, Erdnuss-Coatings, Saucen
○ VITALER WEIZEN GLUTEN 22.575 Weizenkleber	Weizen	Weizenmehlanwendungen, Fleischalternativen – unterstützt fleischähnliche, faserige Textur, hohe Nährstoffquelle für Vegetarier

NATIVE STÄRKEN

NATIVE QUELLSTÄRKEN

VITALER WEIZEN GLUTEN

PRODUKTPORTFOLIO



PRODUKT	ROHSTOFF	HAUPTANWENDUNGSGEBIETE
○ AGENAMALT 20.233 & 20.433 Maltodextrin – DE 6	Wachsmais	Trägerstoff, Baby- & Erwachsenenahrung, Sportlernahrung & Getränke, Mischkomponente z.B. für Gewürze, Antiklumpmittel, Süßwaren
○ AGENAMALT 20.234 & 20.434 Maltodextrin – DE 10	Mais	Trägerstoff & Trennmittel, Baby- & Erwachsenenahrung, Sportlernahrung & Getränk, Mischkomponente z.B. für Gewürze, Süßwaren
○ AGENAMALT 20.232 Maltodextrin – DE 12	Kartoffel	Trägerstoff für Aromen, Baby- & Erwachsenenahrung, Mischkomponente z.B. für Gewürze, Antiklumpmittel, Getränke, Süßwaren
○ AGENAMALT 20.235 & 20.435 Süßestes Maltodextrin – DE 19	Mais	Trägerstoff, Baby- & Erwachsenenahrung, Mischkomponente z.B. für Gewürze, Antiklumpmittel, Getränke, Süßwaren
○ AGENABON 20.236 & 20.436 Getrockn. Glukosesirup – DE 29	Mais	Trägerstoff, Baby- & Erwachsenenahrung, Mischkomponente z.B. für Gewürze, Antiklumpmittel, Getränke, Süßwaren
○ AGENABON 20.238 Getrockn. Glukosesirup – DE 39	Mais	Für Anwendungen mit naturbelassener Farbgebung: Speiseeis, Aromen, Liköre
○ AGENABON 20.237 & 20.437 Getrockn. Glukosesirup – DE 97	Mais	Mischkomponente z.B. für Gewürze, Eis, Süßwaren
○ DEXTRODYN 20.250 Kristalline Dextrose	Mais	Süßwaren, Fleisch- & Wurstwaren, Eis, Süßstoffmischungen

* Gemäß der Bio-Verordnung (EU) Nr. 2018/848 (gültig ab 1.1.2022) und den Änderungen im Bereich der anwendbaren Technologien ist der Einsatz von Ionentauschern auf einheitlicher Basis nur noch für Produkte für Säuglinge und Kleinkinder, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und Tagesrationen für Diäten zur Gewichtskontrolle zugelassen.

PRODUKTPORTFOLIO



PRODUKT	ROHSTOFF	HAUPTANWENDUNGSGEBIETE
○ AGENABON 22.136 Glukosesirup – DE 29	Weizen	Hartkaramellen, Bonbons, Lollies, Gelees, Backwaren, Schokoladen, Schokoladenprodukte
○ AGENABON 20.131 Glukosesirup – DE 40	Mais	Für Anwendungen mit naturbelassener Farbgebung: Hartkaramellen & Weichkaramelle, Bonbons, Gummiwaren & Gelees, Füllungen, Cremen, Fondants, Süßwaren, Müsliriegel, Aufstriche, Gewürze
○ AGENABON 22.131 Glukosesirup – DE 40	Weizen	Hartkaramellen & Weichkaramelle, Bonbons, Gummiwaren & Gelees, Füllungen, Cremen, Fondants, Süßwaren, Müsliriegel, Aufstriche, Ketchup
○ AGENABON 20.132 Hochmaltosesirup – DE 50	Mais	Hartkaramellen, Bonbons, Lollies, Gelees, Backwaren, Schokoladen, Schokoladenprodukte
○ AGENABON 22.132 Hochmaltosesirup – DE 50	Weizen	Hartkaramellen, Bonbons, Lollies, Gelees, Backwaren, Schokoladen, Schokoladenprodukte
○ AGENABON 20.130 Glukosesirup – DE 70	Mais	Weiche Karamellen, Bonbons, Fruchtzubereitungen, Füllungen für Schokoladenprodukte, Eis, Backwaren, Frucht- & Nussaufstrich, Mais- & Weizenflocken
○ AGENABON 20.139 Glukosesirup – DE 97	Mais	Fermentationssubstrate, Limonaden, Sirupe, Spezialgetränke, Liköre, Fruchtzubereitungen, Eis
○ AGENABON 20.135 Glukose- & Invertzuckersirup F 9	Mais & Zucker	Füllungen von Schokoladenprodukten, Brot, Kuchen, süße Produkte, Fruchtzubereitungen, Fruchtsaft, Fruchtsirup, Eis
○ AGENABON 20.129 Glukose- & Fruktosesirup F30	Mais	Füllungen von Schokoladenprodukten, Brot, Kuchen, süße Produkte, Fruchtzubereitungen, Fruchtsaft, Fruchtsirup, Eis
○ AGENABON 20.133 Glukose- & Invertzuckersirup F 30	Mais & Zucker	Füllungen von Schokoladenprodukten, Brot, Kuchen, süße Produkte, Fruchtzubereitungen, Fruchtsaft, Fruchtsirup, Eis
○ AGENABON 22.133 Glukose- & Invertzuckersirup F 30	Weizen & Zucker	Füllungen von Schokoladenprodukten, Brot, Kuchen, süße Produkte, Fruchtzubereitungen, Fruchtsaft, Fruchtsirup, Eis
○ AGENABON 20.138 Invertzuckersirup	Zucker	Füllungen von Schokoladenprodukten, Brot, Kuchen, süße Produkte, Fruchtzubereitungen, Fruchtsaft, Fruchtsirup, Eis

* Gemäß der Bio-Verordnung (EU) Nr. 2018/848 (gültig ab 1.1.2022) und den Änderungen im Bereich der anwendbaren Technologien ist der Einsatz von Ionentauschern auf einheitlicher Basis nur noch für Produkte für Säuglinge und Kleinkinder, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und Tagesrationen für Diäten zur Gewichtskontrolle zugelassen.



PRODUKTPORTFOLIO



PRODUKT	ROHSTOFF	HAUPTANWENDUNGSGEBIETE
○ AGENAFLOCK 20.705 Kartoffelflocken	Kartoffel	Kartoffelpüree, Kartoffelteig, Backwaren, Fertiggerichte, Konserven, Babynahrung, Kartoffel- & Gemüsesuppen
○ AGENAFLOCK 20.708 Kartoffelflocken mit Rosmarinextrakt	Kartoffel	Kartoffelpüree, Kartoffelteig, Backwaren, Fertiggerichte, Konserven, Babynahrung, Kartoffel- & Gemüsesuppen
○ AGENABACK 20.757 Gemahlene Kartoffelflocken	Kartoffel	Backwaren oder Backmischungen, Snacks (Pellets, direkt expandierte Produkte)
○ AGENAPOM 20.772 Kartoffelwürfel	Kartoffel	Instant-Suppen, Konserven, Babynahrung
○ AGENAPOM 20.773 Kartoffelstreifen	Kartoffel	Kartoffelteigmischungen, Kartoffelpuffer, Instant-Suppen, Konserven, Semmelbrösel
○ AGENAPUL 20.795 Kartoffelpulver	Kartoffel	Suppen & Saucen, Rotkohl, Kartoffelknödel
○ AGENAPUL 20.794 Kartoffelpulver extra fein	Kartoffel	Suppen & Saucen, Rotkohl, Kartoffelknödel, Aufstriche & Pasten

KARTOFFELDAUERPRODUKTE

PRODUKTPORTFOLIO



PRODUKT	ROHSTOFF	HAUPTANWENDUNGSGEBIETE
○ AGENAJEL 21.357 Funktionelle Clean Label Stärke	Wachsmais	Feinkostprodukte z.B. Ketchup, Fruchtzubereitungen, Suppen & Saucen, Füllungen & Aufstriche, Tiefkühlkost, Milchprodukte
○ AGENAJEL 21.055 Funktionelle Clean Label Stärke	Mais	Milchprodukte (insbesondere pflanzliche Alternativen), Feinkostprodukte z.B. Ketchup, Suppen & Saucen, Füllungen & Aufstriche
○ QUEMLITE 21.209 Kaltquellende Clean Label Stärke	Mais	Fertiggerichte, fettreduzierte Mayonnaise & Dressings, Ernährung für Kinder und Erwachsene
○ AGENALITE 20.052 Dünnkochende Stärke	Wachsmais	Süße Aufstriche z.B. Nougat- & Kokoscremen, pikante Aufstriche z.B. Schmelzkäse, Fleisch & Fischpaste, Diätprodukte, Eis
○ AGENADYN 20.053 Dünnkochende Stärke	Mais	Gummiwaren, streichbarer Käse, Käseimitat, Milchprodukte
○ AGENAFIBER 19.050 Kartoffelfaser, hohes Wasserbindevermögen	Kartoffel	Bäckereiprodukte, Brot, Kuchen, Kekse & Gebäck, Pasta & Nudeln, Gnocchi, Müslimischungen & Müsliriegel, Diätprodukte, vegane Fleischalternativen, Tierfutter

CLEAN LABEL STÄRKEN

DÜNNKOCHENDE STÄRKEN

INNOVATIONEN



agrana.com



*Hier finden Sie mehr Informationen
zu unserem Bio-Portfolio.*

AGRANA Stärke GmbH

Tel.: +43/2852/503-0

E-Mail: organic.starch@agrana.com

Friedrich-Wilhelm-Raiffeisen-Platz 1, 1020 Wien

IMPRESSUM:

EIGENTÜMER, HERAUSGEBER UND VERLEGER:

AGRANA Stärke GmbH, Friedrich-Wilhelm-Raiffeisen-Platz 1, 1020 Wien

Marketing, Tel: +43 2852 503,

E-Mail: info.staerke@agrana.com;

GESTALTUNG: 7reasons Medien GmbH;

FOTOS: AGRANA, Adobe Stock, shutterstock, istock; DRUCK: Druck.at

Version 01/24