



LIEFERPROGRAMM

FÜR DIE NAHRUNGS- UND GENUSSMITTELINDUSTRIE

AGRANA STÄRKE



AUCH IN BIO-QUALITÄT ERHÄLTlich

NATIVE STÄRKEN

PRODUKTE

- STÄRKINA 20.000
native Kartoffelstärke
- STÄRKINA 20.013
abgetrocknete Kartoffelstärke (max. 6 % Wassergehalt)
- MAISITA 21.000
native Maisstärke
- MAISITA 21.001
native Maisstärke
- MAISITA 21.002
abgetrocknete Maisstärke (max. 6 % Wassergehalt)
- MAISITA 21.007
native Wachsmaisstärke
- WEIZITA 22.000
native Weizenstärke

ANWENDUNGSGEBIETE

- Brot- und Backwaren, Feinbackwaren, Wurstwaren, Suppen und Soßen, div. Kartoffelgerichte
- Trockensuppen, Soßen
- Back- und Puddingpulver, Dessertcremen, Suppen, Soßen, Brot, Back- und Feinbackwaren, Zuckerwarenindustrie (Formpulver)
- Back- und Puddingpulver
- Trockensuppen, Soßen, Puddingpulver
- Fertiggerichte, Feinkost, Tiefkühlprodukte
- Suppen und Saucen, Milchprodukte, Feinbackwaren, Wurstwaren

AUCH IN BIO-QUALITÄT ERHÄLTlich

NATIVE QUELLSTÄRKEN

PRODUKTE

- QUEMINA 21.200
Maisquellstärke
- QUEMINA 21.201
Kartoffelquellstärke
- QUEMINA 21.214
Wachsmaisquellstärke
- QUEMINA 21.216
Kartoffelquellstärke feinvermahlen
- QUEMINA 21.219
Mischquellstärke

ANWENDUNGSGEBIETE

- Feinkost (Mayonnaisen etc.) sowie Instantprodukte
- Instantsuppen, Soßen
- Kindernährmittel
- Kindernährmittel, Instantprodukte, Cremes
- Kindernährmittel, Cremes

MODIFIZIERTE QUELLSTÄRKEN

PRODUKTE

- AGENAJEL 20.306
modif. Wachsmaisquellstärke (E 1412)
- AGENAJEL 20.309
modif. Wachsmaisquellstärke (E 1422)

ANWENDUNGSGEBIETE

- Feinkostprodukte (Salatdressings, etc.), Instant Süßspeisen
- Feinkost (Mayonnaise, Ketchup etc.), Instantdessertcremes

QUELLMEHLE

PRODUKTE

- QUEMINA 21.500
Maisquellmehl
- QUEMINA 21.503
Weizenquellmehl
- QUEMINA 21.505
Roggenquellmehl
- QUEMINA 21.507
Weizenmalzquellmehl

ANWENDUNGSGEBIETE

- Backhilfsmittel (zur Verbesserung der Wasseraufnahmefähigkeit von Teig)
- Backhilfsmittel
- Backhilfsmittel
- Backhilfsmittel

AUCH IN BIO-QUALITÄT ERHÄLTlich

VITALER WEIZENKLEBER

PRODUKTE

- VITAL WHEAT GLUTEN 75 FOOD

ANWENDUNGSGEBIETE

- Verbesserung der Elastizität und Backfähigkeit von Brotteig



MODIFIZIERTE KOCHSTÄRKEN

PRODUKTE

- **AGENADYN 21.011**
dünnkochende Maisstärke
- **AGENAJEL 20.320**
mod. Wachsmaisstärke (E 1422)
- **AGENAJEL 20.321**
mod. Wachsmaisstärke (E 1422)
- **AGENAJEL 20.322**
mod. Wachsmaisstärke (E 1422)
- **AGENAJEL 20.330**
mod. Wachsmaisstärke (E 1422)
- **AGENAJEL 20.350**
mod. Wachsmaisstärke (E 1412)
- **AGENAJEL 20.371**
mod. Wachsmaisstärke (E 1442)
- **AGENAJEL 20.381**
mod. Wachsmaisstärke (E 1442)
- **AGENAJEL 20.383**
mod. Wachsmaisstärke (E 1442)
- **AGENAJEL 20.385**
mod. Wachsmaisstärke (E 1442)

ANWENDUNGSGEBIETE

- Gummi- und Geleeartikel
- Feinkost (Mayonnaise, Ketchup), Soßen, Fertiggerichte, Cremes
- Feinkost (Mayonnaise, Soßen), Milchprodukte
- Bratensaft, Soßen, Trockensuppen und -soßen, Paté
- Feinkost (Mayonnaise, Ketchup), Joghurts, Tiefkühlprodukte, Fertiggerichte
- Fertiggerichte, Soßen
- Fruchzubereitungen, Dressings
- Fruchzubereitungen, Backfüllungen
- Fruchzubereitungen, Backfüllungen
- Jogurt, UHT-Pudding

AUCH IN BIO-QUALITÄT ERHÄLTlich

TROCKENE STÄRKEVERZUCKERUNGSPRODUKTE

PRODUKTE

MALTODEXTRINE

- **AGENAMALT 20.226**
aus Wachsmaisstärke (DE 6)
- **AGENAMALT 20.224**
aus Maisstärke (DE 12)
- **AGENAMALT 20.225**
aus Maisstärke (DE 15)
- **AGENAMALT 20.222**
aus Maisstärke (DE 19)
- **AGENANOVA 30.326**
aus Wachsmaisstärke (DE max. 3)

TROCKENGLUKOSESIRUPE

- **AGENABON 20.221**
aus Maisstärke (DE 21)
- **AGENABON 20.220**
aus Maisstärke (DE 29)
- **AGENABON 20.219**
aus Maisstärke (DE 33)
- **AGENABON 20.216**
aus Maisstärke (DE 39)
- **AGENABON 20.217**
aus Maisstärke (DE 97)

DEXTROSE MONOHYDRAT

- **DEXTRODYN 20.200**
Traubenzucker aus Maisstärke

ANWENDUNGSGEBIETE

- Trägerstoff für Sprühtrocknung von empfindlichen Produkten, Gummibonbons, Überzugsmassen
- Babyfood, Trockensuppen und -soßen
- Trägerstoff, Babyfood
- Zuckerwaren, Instantgetränke, Aromen und Gewürze, Babyfood, Schinken
- Zuckerwaren, Instantgetränke, Aromen und Gewürze, Schinken
- Wurst, Soßen, Kaffeeweißer
- Speiseeis, Likörherstellung, Kaffeeweißer
- Zuckerwaren, Speiseeis, Likörherstellung
- Zuckerwaren, Speiseeis, Likörherstellung
- Instantprodukte
- Gewürzmischungen, Speiseeis, Süßwaren



AUCH IN BIO-QUALITÄT ERHÄLTICH

FLÜSSIGE STÄRKEVERZUCKERUNGSPRODUKTE

PRODUKTE

STANDARD GLUKOSESIRUPE

- AGENABON 20.160
ca. 82 °Bx (DE 40)
- AGENABON 20.162
ca. 84 °Bx (DE 40)

GLUKOSESIRUP (NIEDRIGER DE-WERT)

- AGENABON 20.104
ca. 75 °Bx (DE 30)
- AGENABON 20.164
ca. 80 °Bx (DE 30)
- AGENABON 20.165
ca. 77,5 °Bx (DE 30)

GLUKOSESIRUP (HOHER DE-WERT)

- AGRANAFERM 20.152
ca. 74 °Bx (DE 96)
- AGENABON 20.157
ca. 74 °Bx (DE 96)

MALTOSESIRUPE (GLUKOSESIRUPE MIT HOHEM MALTOSEGEHALT)

- AGENABON 20.112
ca. 81,5 Bx° (DE 49)
- AGENABON 20.113
ca. 80 °Bx (DE 50)
- AGENABON 20.114
ca. 81 °Bx (DE 42)
- AGENABON 20.115
ca. 82,5 °Bx (DE 44)
- AGENABON 20.119
ca. 81 °Bx (DE 39)

ANWENDUNGSGEBIETE

Süßwaren, Fondants, Kaubonbons, Gummi- und Geleeartikel, Füllungen, Cremes, Schaumzuckerwaren

Speiseeis, Fondants, Zuckerwaren

Speiseeis, Likörherstellung, Ketchup, Gewürzmischungen, Dressings

Speiseeis, Kaffeeweißer, Cremes

Speiseeis, Likörherstellung, Ketchup, Gewürzmischungen, Dressings

Fermentation, Fruchtweine

Fruchtsafthältige Getränke, Sport und Energy Drinks

Hartkaramellen, Gummi- und Geleeartikel, Schaumzuckerwaren, Speiseeis

PRODUKTE

GLUKOSESIRUPE MIT HOHEM GLUKOSE- UND MALTOSEGEHALT

- AGENABON 20.116
Glukosesirup, ca. 81,5 °Bx (DE 61)
- AGENABON 20.118
HochmaltoSESirup, ca. 82,5 °Bx (DE 61)

FRUKTOSEHÄLTIGE SIRUPE (MIT NIEDRIGEM FRUKTOSEGEHALT)

- AGENABON 20.140
9 % Fruktose, ca. 80,5 °Bx (DE 71)
- AGENABON 20.158
9 % Fruktose, ca. 83 °Bx (DE 73)
- AGENABON 20.142
19 % Fruktose, ca. 79,5 °Bx (DE 75)
- AGENABON 20.146
29 % Fruktose, ca. 74,5 °Bx (DE 81)
- AGENASWEET 20.190
Glukose-Fruktose-Zucker-Sirup

FRUKTOSEHÄLTIGE SIRUPE (MIT HOHEM FRUKTOSEGEHALT)

- AGENABON 20.170
42 % Fruktose, Glukose-Fruktosesirup
- AGENABON 20.171
55 % Fruktose, Fruktose-Glukosesirup
- AGENABON 20.174
40 % Fruktose mit Maltose, Fruktose-Glukosesirup
- AGENABON 20.175
50 % Fruktose, Fruktose-Glukosesirup

ANWENDUNGSGEBIETE

Hartkaramellen, Gummi- und Geleeartikel,

Gummi- und Geleeartikel, Schaumzuckerwaren

Fruchtzubereitungen, Fruchtsirupe, Schaumzuckerwaren, Speiseeis, Konfitüre, Ketchup, Dressing

Fruchtzubereitungen, Fruchtsirupe, Schaumzuckerwaren, Speiseeis, Marmelade und Konfitüre, Ketchup

Speiseeis, Geleewaren, Fondants, Milchdesserts, Creme-Füllungen

Feinbackwaren, Fruchtsirupe, Getränke, Cremes

Getränke, Fruchtzubereitungen

Getränke, Fruchtzubereitungen

Getränke, Fruchtzubereitungen

Getränke, Fruchtsirupe

Kohlensäurehaltige alkoholfreie Getränke



AUCH IN BIO-QUALITÄT ERHÄLTlich

KARTOFFELDAUERPRODUKTE

PRODUKTÜBERSICHT

KONVENTIONELLE KARTOFFELPRODUKTE

- AGENAFLOCK 20.701
- AGENAFLOCK 20.702
- AGENABACK 20.753
- AGENABACK 20.754
- AGENAPOM 20.770
- AGENAPUL 20.790

Kartoffelflocken
Kartoffelflocken ohne Zusatzstoffe
gemahlene Kartoffelflocken
gemahlene Kartoffelflocken ohne Zusatzstoffe
Kartoffelwürfel 7 x 7 x 7 mm
Kartoffelpulver

KARTOFFELPRODUKTE IN BIO-QUALITÄT

- AGENAFLOCK 20.708
- AGENABACK 20.757
- AGENAPOM 20.772
- AGENAPOM 20.773
- AGENAPOM 20.776
- AGENAPOM 20.779
- AGENAPUL 20.795
- AGENAPUL 20.794

Bio-Kartoffelflocken
gemahlene Bio-Kartoffelflocken
Bio-Kartoffelwürfel 7 x 7 x 7 mm
Bio-Kartoffelstreifen
Bio-Kartoffelstücke 10 x 10 x 2 mm
Bio-Kartoffelstücke 3 x 3 x 7 mm
Bio-Kartoffelpulver
Bio-Kartoffelpulver extra fein

ABGEPACKTE KARTOFFELPRODUKTE FÜR DEN HAUSHALTS- UND GASTROBEREICH

PRODUKTÜBERSICHT

- Kartoffelpüree
- Rohe Kartoffelknödel
- Kartoffelteig
- Kartoffelpuffer / Getreidepuffer
- Kartoffelkroketten

AGRANA bietet eine Palette an Kartoffelmischprodukten in abgepackter Form als Co-Packer von 20 g bis 5 kg an.

INNOVATIONEN

PRODUKTE

- AGENOVUM 22.070
Ei-Ersatz
- HUMMUS-PREMIX 25.801
Vegane Trockenbasis
- FALAFEL-PREMIX 25.810
Vegane Trockenbasis

ANWENDUNGSGEBIETE

Kuchen, Pfannkuchen, Waffel, Kekse, Spätzle,
Kaiserschmarrn, Panier

Vegane Aufstriche, Dips, Snacks

Vegane/vegetarische Beilagen, Imbisse, Burger