AGRANA STÄRKE

AGRANAs PORTFOLIO

IHR ERFOLG

LIEFERPROGRAMM

NATIVE STÄRKEN

AUCH IN BIO-QUALITÄT ERHÄLTLICH

PRODUKTE	ANWENDUNGSGEBIETE
STÄRKINA 20.000 Native Kartoffelstärke	Brot & Backwaren, Fleisch- & Wurstwaren, Suppen & Saucen, Saucenverdicker
STÄRKINA 20.013 Abgetrocknete Kartoffelstärke (max. 6 % Wassergehalt)	Trockensuppen, Saucen
MAISITA 21.000 Native Maisstärke	Back- & Puddingpulver, Formstärke (Gummiwaren)
MAISITA 21.001 Native Maisstärke, feinvermahlen	Back- & Puddingpulver
MAISITA 21.002 Abgetrocknete Maisstärke (max. 6 % Wassergehalt)	Trockensuppen, Saucen, Puddingpulver
MAISITA 21.007 Native Wachsmaisstärke	Fertiggerichte, Tiefkühlprodukte
WEIZITA 22.000 Native Weizenstärke	Feinbackwaren, Suppen & Saucen, Süßwaren, Wurstwaren, Fertiggerichte
AGENAJEL 21.055 Exklusiv BIO! Funktionelle Clean Label Maisstärke	Milchprodukte (insbesondere pflanzliche Alternativen), Feinkostprodukte z.B. Ketchup, Suppen & Saucen, Füllungen & Aufstriche
AGENAJEL 21.357 Exklusiv BIO! Funktionelle Clean Label Wachsmaisstärke	Feinkostprodukte z.B. Ketchup, Fruchtzubereitungen, Suppen & Saucen, Füllungen & Aufstriche, Tiefkühlkost, Milchprodukte
AGENALITE 20.052 Exklusiv BIO! Dünnkochende Wachsmaisstärke	Süße Aufstriche z.B. Nougat- & Kokoscremen, pikante Aufstriche z.B. Schmelzkäse, Fleisch & Fischpaste, Diätprodukte, Eis
AGENADYN 20.053 Exklusiv BIO! Dünnkochende Maisstärke	Gummiwaren, streichbarer Käse, Käseimitat, Milchprodukte
MAISITA 21.003 Pharma Maisstärke	Füllmittel & Träger von Tabletten, Pillen & Dragees
MAISITA 21.004 Pharma Maisstärke, feinvermahlen	Füllmittel & Träger von Tabletten, Pillen & Dragees
WEIZITA 22.003 Pharma Weizenstärke	Füllmittel & Träger von Tabletten, Pillen & Dragees

NATIVE QUELLSTÄRKEN

AUCH IN BIO-QUALITÄT ERHÄLTLICH

PRODUKTE	ANWENDUNGSGEBIETE
QUEMINA 21.200 Maisquellstärke	Gnocchi, Fertiggerichte
QUEMINA 21.201 Kartoffelquellstärke	Instant-Suppen & Saucen, süße Dessertcremen, extrudierte Snackprodukte

■ **QUEMINA 21.216** Kartoffelquellstärke, feinvermahlen	Säuglingsnahrung
■ **QUEMINA 21.214** Wachsmaisquellstärke	Säuglingsnahrung, Erdnuss-Coatings, Saucen
■ **QUEMINA 21.219** Mischquellstärke	Säuglingsnahrung
■ **QUEMINA 21.226** Lösliche Wachsmaisquellstärke	Clean Label Produkte, Aromen, Eis, Sport- & Geriatrie Nahrung, Säuglingsnahrung, Gewürzmischungen, Trockensuppen, Süßwaren

MODIFIZIERTE QUELLSTÄRKEN

PRODUKTE	ANWENDUNGSGEBIETE
■ **AGENAJEL 20.306** Modifizierte Wachsmaisquellstärke (E 1412)	Feinkostprodukte z.B. Salatdressings etc., Instantdessertcremen
■ **AGENAJEL 20.309** Modifizierte Wachsmaisquellstärke (E 1422)	Feinkostprodukte z.B. Mayonnaise & Ketchup etc., Instantdessertcremen, backstabile Füllungen

VITALER WEIZENKLEBER

AUCH IN BIO-QUALITÄT ERHÄLTLICH

PRODUKTE	ANWENDUNGSGEBIETE
■ **VITAL WEIZEN GLUTEN 22.875** Weizenkleber	Weizenmehlanwendungen, fleischalternative Anwendungen – unterstützt fleischähnliche, faserige Textur, hohe Nährstoffquelle für Vegetarier

! INNOVATIONEN

AUCH IN BIO-QUALITÄT ERHÄLTLICH

PRODUKTE	ANWENDUNGSGEBIETE
■ **AGENOVUM 22.070** Ei-Ersatz	Bäckereiprodukte, Kekse, Pasta & Nudeln, Gnocchi, knusprige Panade
■ **AGENOVUM 20.070** Ei-Ersatz, glutenfrei	Bäckereiprodukte, Kekse, Pasta & Nudeln, Gnocchi, knusprige Panade
■ **AGENAFIBER 19.050** Exklusiv BIO! Kartoffelfaser, hohes Wasserbindevermögen	Bäckereiprodukte, Brot, Kuchen, Kekse & Gebäck, Pasta & Nudeln, Gnocchi, Müslimischungen & Müsliriegel, Diätprodukte, vegane Fleischalternativen, Tierfutter
■ **AGENAFIBER 19.051** Exklusiv BIO! Kartoffelfaser, mittleres Wasserbindevermögen	Bäckereiprodukte, Brot, Kuchen, Kekse & Gebäck, Pasta & Nudeln, Gnocchi, Müslimischungen & Müsliriegel, Diätprodukte, vegane Fleischalternativen, Tierfutter

MODIFIZIERTE KOCHSTÄRKEN

PRODUKTE	ANWENDUNGSGEBIETE
AGENADYN 21.011 Dünnkochende Maisstärke	Gummiwaren & Gelees, streichbarer Käse, Käseimitat
AGENAJEL 20.320 Mod. Wachsmaisstärke (E 1422)	Feinkostprodukte z.B. Mayonnaise & Ketchup etc., Saucen, Fertiggerichte, Cremen
AGENAJEL 20.321 Mod. Wachsmaisstärke (E 1422)	Feinkostprodukte z.B. Mayonnaise & Ketchup etc., Saucen, Milchprodukte
AGENAJEL 20.322 Mod. Wachsmaisstärke (E 1422)	Bratensaft, Saucen, Trockensuppen & -saucen, Pâté
AGENAJEL 20.330 Mod. Wachsmaisstärke (E 1422)	Feinkostprodukte z.B. Mayonnaise & Ketchup etc., Joghurts, Tiefkühlprodukte, Fertiggerichte
AGENAJEL 20.350 Mod. Wachsmaisstärke (E 1412)	Fertiggerichte
AGENAJEL 20.371 Mod. Wachsmaisstärke (E 1442)	Fruchtzubereitungen, Dressings, Schinkenlake
AGENAJEL 20.381 Mod. Wachsmaisstärke (E 1442)	Fruchtzubereitungen, Backfüllungen
AGENAJEL 20.383 Mod. Wachsmaisstärke (E 1442)	Fruchtzubereitungen, Backfüllungen, UHT-Pudding
AGENAJEL 20.385 Mod. Wachsmaisstärke (E 1442)	Joghurt, UHT-Pudding
AGENAJEL 20.390 zertifiziert GVO-frei Mod. Wachsmaisstärke (E 1422)	Feinkostprodukte, Dressings, Tiefkühlkost, Fruchtzubereitungen, Milchprodukte
AGENAJEL 20.391 zertifiziert GVO-frei Mod. Wachsmaisstärke (E 1442)	Milchprodukte, Fruchtzubereitungen, Feinkostprodukte
AGENAJEL 20.392 zertifiziert GVO-frei Mod. Wachsmaisstärke (E 1442)	Milchprodukte, Fruchtzubereitungen, Feinkostprodukte, Tiefkühlprodukte
AGENAJEL 20.393 zertifiziert GVO-frei Mod. Wachsmaisstärke (E 1442)	Fruchtzubereitungen

TROCKENE STÄRKEVERZUCKERUNGSPRODUKTE

AUCH IN BIO-QUALITÄT ERHÄLTLICH

PRODUKTE	ANWENDUNGSGEBIETE
MALTODEXTRINE	
■ **AGENAMALT 20.226** aus Wachsmaisstärke (DE 6)	Trägerstoff für Sprühtrocknung von empfindlichen Produkten, Antiklumpmittel, Süßwaren, Überzugsmassen
■ **AGENAMALT 20.224** aus Maisstärke (DE 12)	Trägerstoff & Trennmittel, Säuglings- & Erwachsenennahrung, Trockensuppen & -saucen
■ **AGENAMALT 20.225** aus Maisstärke (DE 15)	Trägerstoff, Säuglings- & Erwachsenennahrung
■ **AGENAMALT 20.222** aus Maisstärke (DE 19)	Trägerstoff, Säuglings- & Erwachsenennahrung, Mischkomponente z.B. für Gewürze, Getränke, Süßwaren
■ **AGENANOVA 30.326** aus Wachsmaisstärke (DE max. 1)	Zuckerwaren, Instantgetränke, Mischkomponente z.B. für Gewürze, Schinken, Trägerstoff für sprühgetrocknete Aromen, Eis, Sport- & Geriatrie-Nahrung, Dessertcremen, Süßwaren, klare Suppen
TROCKENGLUKOSESIRUPE	
■ **AGENABON 20.221** aus Maisstärke (DE 21)	Wurst, Soßen, Kaffeeweißer
■ **AGENABON 20.220** aus Maisstärke (DE 29)	Eis, Liköre, Kaffeeweißer
■ **AGENABON 20.219** aus Maisstärke (DE 33)	Süßwaren, Eis, Liköre
■ **AGENABON 20.238** Exklusiv BIO! aus Maisstärke (DE 39)	**Für Anwendungen mit naturbelassener Farbgebung:** Eis, Aromen, Liköre
■ **AGENABON 20.237** Exklusiv BIO! aus Maisstärke (DE 97)	Mischkomponente z.B. für Gewürze, Eis, Süßwaren
DEXTROSE MONOHYDRAT	
■ **DEXTRODYN 20.200** Traubenzucker aus Maisstärke	Mischkomponente z.B. für Gewürze, Eis, Süßwaren, Fleisch- & Wurstwaren

FLÜSSIGE STÄRKEVERZUCKERUNGSPRODUKTE

AUCH IN BIO-QUALITÄT ERHÄLTLICH

PRODUKTE	ANWENDUNGSGEBIETE
STANDARD GLUKOSESIRUPE	
■ **AGENABON 20.160** ca. 82 °Bx (DE 40)	Süßwaren, Fondants, Bonbons, Gummiwaren & Gelees, Füllungen, Cremen, Schaumzuckerwaren
■ **AGENABON 20.162** ca. 84 °Bx (DE 40)	Eis, Fondants, Süßwaren
GLUKOSESIRUP (NIEDRIGER DE-WERT)	
■ **AGENABON 20.104** ca. 75 °Bx (DE 30)	Eis, Liköre, Ketchup, Mischkomponente z.B. für Gewürze, Dressings
■ **AGENABON 20.164** ca. 80 °Bx (DE 30)	Eis, Kaffeeweißer, Cremen
■ **AGENABON 20.165** ca. 77,5 °Bx (DE 30)	Eis, Liköre, Ketchup, Mischkomponente z.B. für Gewürze, Dressings
GLUKOSESIRUP (HOHER DE-WERT)	
■ **AGRANAFERM 20.152** ca. 74 °Bx (DE 96)	Fermentationssubstrate, Limonaden, Sirupe, Spezialgetränke, Liköre, Fruchtzubereitungen
■ **AGENABON 20.157** ca. 74 °Bx (DE 96)	Fruchtsafthältige Getränke, Sport & Energy Drinks
MALTOSESIRUPE (GLUKOSESIRUPE MIT HOHEM MALTOSEGEHALT)	
■ **AGENABON 20.112** ca. 81,5 Bx° (DE 49)	Süßwaren, Hartkaramellen, Gummiwaren & Gelees, Eis
■ **AGENABON 20.113** ca. 80 °Bx (DE 50)	Süßwaren, Hartkaramellen, Gummiwaren & Gelees, Eis
■ **AGENABON 20.114** ca. 81 °Bx (DE 42)	Süßwaren, Hartkaramellen, Gummiwaren & Gelees, Eis
■ **AGENABON 20.115** ca. 82,5 °Bx (DE 44)	Süßwaren, Hartkaramellen, Gummiwaren & Gelees, Eis
■ **AGENABON 20.119** ca. 81 °Bx (DE 39)	Süßwaren, Hartkaramellen, Gummiwaren & Gelees, Eis

PRODUKTE	ANWENDUNGSGEBIETE
GLUKOSESIRUPE MIT HOHEM GLUKOSE- UND MALTOSEGEHALT	
■ **AGENABON 20.116** Glukosesirup, ca. 81,5 °Bx (DE 61)	Süßwaren, Hartkaramellen, Gummiwaren & Gelees, Eis
■ **AGENABON 20.118** Hochmaltosesirup, ca. 82,5 °Bx (DE 61)	Süßwaren, Gummiwaren & Gelees
FRUKTOSEHÄLTIGE SIRUPE (MIT NIEDRIGEM FRUKTOSEGEHALT)	
■ **AGENABON 20.140** 9 % Fruktose, ca. 80,5 °Bx (DE 71)	Fruchtzubereitungen, Fruchtsirupe, Süßwaren, Eis, Konfitüren, Ketchup, Dressings
■ **AGENABON 20.158** 9 % Fruktose, ca. 83 °Bx (DE 73)	Fruchtzubereitungen, Fruchtsirupe, Süßwaren, Eis, Konfitüren, Ketchup
■ **AGENABON 20.142** 19 % Fruktose, ca. 79,5 °Bx (DE 75)	Eis, Gummiwaren & Gelees, Fondants, Feinbackwaren, Cremen
■ **AGENABON 20.146** 29 % Fruktose, ca. 74,5 °Bx (DE 81)	Feinbackwaren, Fruchtsirupe, Fruchtzubereitungen, Konfitüren, Getränke, Cremen
■ **AGENASWEET 20.190** Glukose-Fruktose-Zucker-Sirup	Getränke, Fruchtzubereitungen
FRUKTOSEHÄLTIGE SIRUPE (MIT HOHEM FRUKTOSEGEHALT)	
■ **AGENABON 20.170** 42 % Fruktose, Glukose-Fruktosesirup	Getränke, Fruchtzubereitungen
■ **AGENABON 20.171** 55 % Fruktose, Fruktose-Glukosesirup	Getränke, Fruchtzubereitungen
■ **AGENABON 20.174** 40 % Fruktose mit Maltose, Fruktose-Glukosesirup	Getränke, Spezialgetränke, Fruchtsirupe, Konfitüren
■ **AGENABON 20.175** 50 % Fruktose, Fruktose-Glukosesirup	Getränke

KARTOFFELDAUERPRODUKTE

PRODUKTÜBERSICHT

KARTOFFELPRODUKTE IN BIO-QUALITÄT

- **AGENAFLOCK 20.705**
  Bio-Kartoffelflocken
- **AGENAFLOCK 20.708**
  Bio-Kartoffelflocken, mit Rosmarinextrakt
- **AGENABACK 20.757**
  Bio-Kartoffelflocken, gemahlen
- **AGENAPOM 20.772**
  Bio-Kartoffelwürfel, 7 x 7 x 7 mm
- **AGENAPOM 20.773**
  Bio-Kartoffelstreifen
- **AGENAPUL 20.795**
  Bio-Kartoffelpulver
- **AGENAPUL 20.794**
  Bio-Kartoffelpulver, extra fein
- **AGENAFIBER 19.050**
  Bio-Kartoffelfaser, hohes Wasserbindevermögen
- **AGENAFIBER 19.051**
  Bio-Kartoffelfaser, mittleres Wasserbindevermögen

KONVENTIONELLE KARTOFFELPRODUKTE

- **AGENAFLOCK 20.701**
  Kartoffelflocken
- **AGENAFLOCK 20.702**
  Kartoffelflocken, ohne Zusatzstoffe
- **AGENABACK 20.753**
  Kartoffelflocken, gemahlen
- **AGENABACK 20.754**
  Kartoffelflocken, gemahlen, ohne Zusatzstoffe
- **AGENAPOM 20.770**
  Kartoffelwürfel, 5 x 10 x 7 mm
- **AGENAPUL 20.790**
  Kartoffelpulver

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.

IMPRESSUM:
EIGENTÜMER, HERAUSGEBER UND VERLEGER: AGRANA Stärke GmbH, Conrathstraße 7, 3950 Gmünd, Austria, Marketing, Tel: +43 2852 503, E-Mail: info.stärke@agrana.com; **GESTALTUNG:** 7reasons Medien GmbH; **FOTOS:** AGRANA, Tatjana Figl-Wolfsberger; **DRUCK:** Druck.at.

Für mehr Informationen kontaktieren Sie bitte unser Verkaufsteam.

Dieses Papier enthält AGRANA Stärke.
Version 05/2020