



HOME CRAFT®
Hülsenfrucht-
mehl

—
Informationsblatt

Decken Sie die Nachfrage nach nahrhaften, köstlichen Nahrungsmitteln mit Hülsenfruchtmehl

Kreieren Sie aufregende neue Nahrungsmittelprodukte, die äußerst nahrhaft, mit Proteinen angereichert und nachgewiesen glutenfrei sind, mit unseren neuen innovativen Hülsenfruchtmehlsorten.

HOME CRAFT® Hülsenfruchtmehlsorten können das Nährstoffprofil Ihrer Rezepturen verbessern und Ihnen helfen, Aussagen wie „Proteinquelle“ zu rechtfertigen.



Ingredion™

Ingredion

idea labs™

IDEAS TO SOLUTIONS

izs

Eine neue Reihe von Hülsenfruchtmehlen, gleiche technische und kulinarische Expertise

HEMECRAFT® Hülsenfruchtmehl

Mehlsorten aus Hülsenfrüchten sind in Europa zunehmend beliebt und haben in den letzten sechs Jahren eine bedeutende Verkaufssteigerung verzeichnet. Das liegt zum großen Teil an der zunehmend gesundheitsbewussten Bevölkerung, die nach mehr nahrhaften Nahrungsmitteln mit hohem Proteingehalt verlangt. Ingredions neue Reihe von **HEMECRAFT®** Hülsenfruchtmehlen kann Ihnen helfen, auf diesen Trend aufzuspringen und gesunde Nahrungsmittel herzustellen, die mit Proteinen angereichert sind.

HEMECRAFT® Hülsenfruchtmehlsorten sind natürlich glutenfrei, enthalten viel Protein und können zur Herstellung nahrhafter Snacks, Brote, Kuchen, Cerealien und Pasta verwendet werden. Aus Kichererbsen, Favabohnen, gelben Linsen und gelben Schälern hergestellt, enthalten diese Mehle mehr als doppelt so viel Protein wie Getreidekorn. Sie sind in fein und grob gemahlener Qualität erhältlich und sind von Verpackungseinheit zu Verpackungseinheit konsistent beschaffen.

Eine neue Reihe von Hülsenfruchtmehlen, gleiche technische und kulinarische Expertise

• **HEMECRAFT® w101** Hülsenfruchtreihe

Enthält vier glutenfreie, fein gemahlene Mehlsorten, die aus Favabohnen, Kichererbsen, gelben Linsen und gelben Schälern hergestellt werden. Diese Mehlsorten haben den höchsten Proteingehalt der Reihe. Die feine Körnung und der hohe Proteingehalt machen sie für die Proteianreicherung vieler Backwaren, Snacks, Teige und Pastaprodukte geeignet.

• **HEMECRAFT® 135** Hülsenfruchtreihe

Enthält drei glutenfreie grob gemahlene Mehlsorten, die aus Kichererbsen, gelben Linsen und gelben Erbsen hergestellt werden. Diese Mehlsorten haben einen hohen Proteingehalt und ihre gröbere Körnung macht sie perfekt geeignet für gepresste Snackriegel und Cerealien.

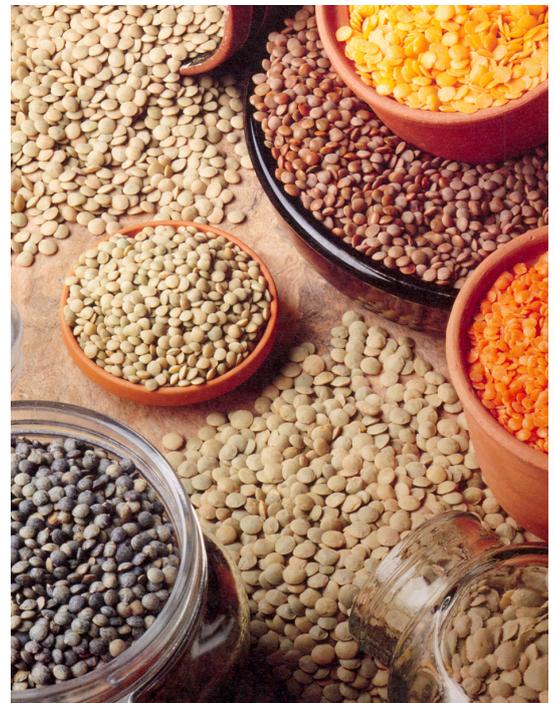
• **HEMECRAFT® 103** Hülsenfruchtreihe

Enthält drei sehr fein gemahlene, glutenfreie Mehlsorten, die aus Favabohnen, gelben Linsen und gelben Erbsen hergestellt werden. Diese Mehlsorten haben den höchsten Stärkeanteil in der Reihe. Dadurch sind sie die beste Wahl für eine Texturverbesserung bei Backwaren, Snacks, Teig und Pastaprodukten.

Unsere angestellten Chefs und Lebensmitteltechnologien würden sich freuen, Ihnen bei der Untersuchung der Vorteile von Hülsenfruchtmehlsorten und dem Entwurf von Rezepten, die Verbraucher überzeugen, behilflich zu sein. Für weitere Informationen darüber, wie unsere **HEMECRAFT®** Reihe von Hülsenfruchtmehlen Ihnen helfen kann, der steigenden Nachfrage nach gesunden und nahrhaften Nahrungsmitteln zu begegnen, kontaktieren Sie Ingredion noch heute.

KONTAKTIEREN SIE UNS

Ingredion Deutschland GmbH | +49 (0) 40 23 9150
Ingredion Vereinigtes Königreich Ltd | +44 (0) 161 435 3200
emea.ingredion.com/HOMECRAFT_Pulse



PARTNERING WITH:
AGT
FOODS

Die oben beschriebenen Informationen werden nur zu Ihrer Überlegung, Untersuchung und unabhängigen Überprüfung angeboten. Es liegt an Ihnen zu entscheiden, ob und wie Sie diese Informationen nutzen. Ingredion Incorporated und die Unternehmensgruppe Ingredion übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der oben dargestellten Informationen oder die Eignung irgend eines ihrer Produkte für die von Ihnen beabsichtigte spezifische Anwendung. Darüber hinaus wird jegliche ausdrückliche oder implizierte Haftung für Nicht-Gesetzesverletzung, Marktgängigkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck hiermit abgelehnt. Ingredion Incorporated und die Unternehmensgruppe Ingredion übernehmen keine Verantwortung für Verpflichtungen oder Schäden, die aus den oben gemachten Angaben entstehen oder damit verbunden sind.