



**Genuss rein  
pflanzlich**

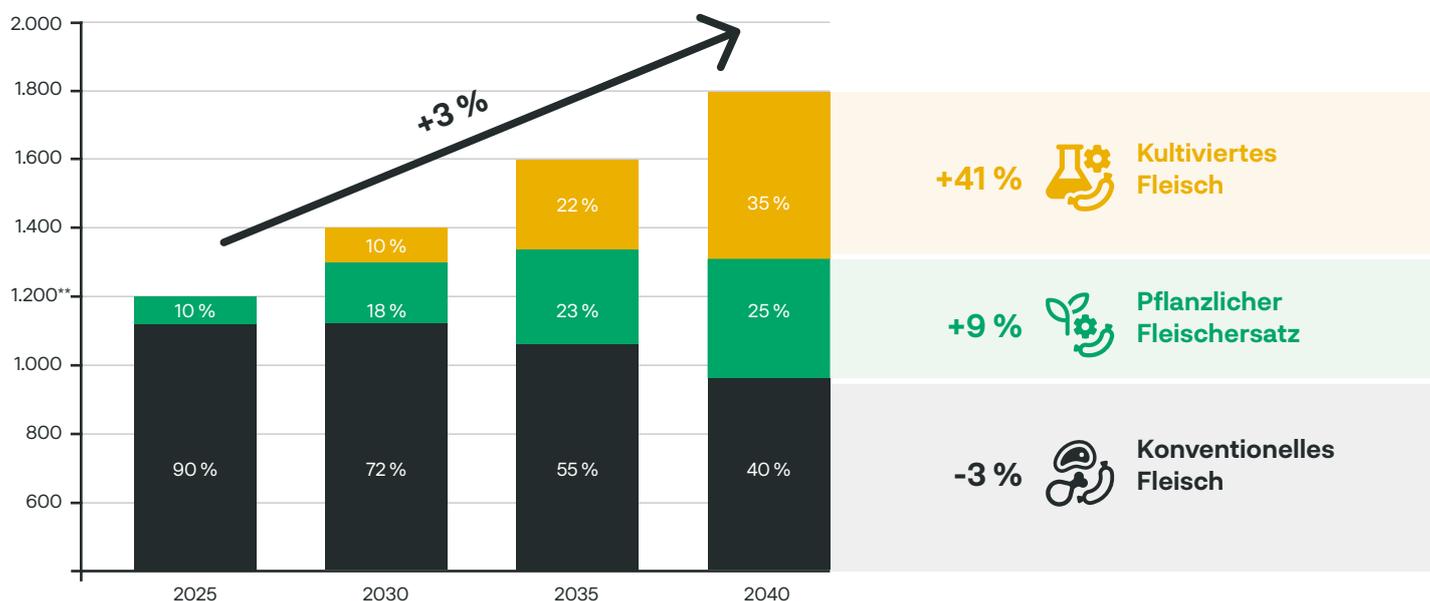
# Die Zukunft ist pflanzlich

NovaTaste ist Experte für pflanzlichen Genuss.

Das umfangreiche Produktportfolio bietet alles, um schmackhaften Genuss mit gutem Gewissen gegenüber Gesundheit, Tier und Umwelt zu bieten.

## Entwicklungsperspektiven globaler Fleischkonsum\*

Durchschnittliche jährliche Wachstumsrate 2025–2040



\*Quelle: Euromonitor International 2020 "Using Consumer Insights To Your Advantage: Is Plant-Based Here to Stay?"

\*\*Zahlen auf 100 Mrd. gerundet

# Grenzenloser Geschmack

„Rein pflanzlich“ ist ein Synonym für vielfältig, gesund und lecker. Vegane Produkte können geschmacklich in jede Richtung gehen, die sich Handwerk und Industrie wünschen.

Ob gänzlich neues pflanzliches Nahrungsmittel oder Alternative zu beliebten tierischen Erzeugnissen, unsere Experten beraten bei der Produktentwicklung und helfen bei der Zusammenstellung der Zutaten. Heute lassen sich aus pflanzlichen Rohstoffen wohlschmeckende Würste

und Brotbeläge, Aufstriche, Käse, Burger Patties, Nuggets genauso schaffen, wie völlig neue pflanzliche Erzeugnisse, die in Puncto Zutatenliste überzeugen. Geschmacklich sind hier, ganz nach dem Motto „We taste the world“ keine Grenzen gesetzt.

Ihr  
Erfolg

Weltweite Kompetenz ist unsere Stärke



Unsere  
Geschmacksexperten



Die optimalen  
Rohstoffe



Unser  
Anwendungswissen



Unsere  
Proteinexperten



Unser  
Marktwissen



Unser technologisches  
Know-how

# Unsere Kompetenzen

## Bestens beraten – vom Start-up bis zum Industriebetrieb

Das große Potenzial des Markts im Bereich pflanzlicher Lebensmittel zieht Start-ups wie etablierte Industriebetriebe gleichermaßen an. Ein gelungenes Produkt auf den Markt zu bringen, kann ein sehr intensiver Prozess sein. Will man erfolgreich sein, müssen Textur, Geschmack und Farbe stimmen. Zudem sind Nahrungsmittel gefragt, die auf Allergene und E-Nummern weitestgehend verzichten und ernährungsphysiologisch ideal zusammengesetzt sind.

NovaTaste bietet umfassende Produkt- und Serviceleistungen rund um die Neueinführung und Weiterentwicklung von veganen Lebensmitteln. Daraus entstehen individuelle, maßgeschneiderte Lösungen für Anforderungen jeder Art. Wir führen Anwendungswissen und Know-how aus den unterschiedlichsten Bereichen zusammen, um treffsichere und erfolgreiche Produkte zu kreieren. Egal ob es sich um maßgeschneiderte Lösungen in Form von All-in-one-Compounds handelt oder einzelne Würz- oder Funktionsbausteine gefragt sind, bei uns werden Sie fündig!



### ● Textur

- Proteine
- Hydrokolloide
- Texturate



### ● Geschmack

- speziell auf die jeweilige Proteinbasis abgestimmte Aromen und Gewürzmischungen
- natürlicher Fleischgeschmack



### ● Farbe

- färbende Lebensmittel
- natürliche Farben



### ● Ernährungsphysiologie

- Proteine
- Vitamine und Mineralstoffe
- Ballaststoffe

# Markt mit Potenzial

Wir bieten eine große Auswahl an Rezepturen. Kontaktieren Sie Ihren zuständigen Fachberater.



# Vielfalt der Proteine

Verschiedenste pflanzliche Proteinquellen liefern die Basis für unsere veganen Lösungen. Optimale Ergebnisse erzielen wir mit Erbsen-, Weizen- und Sojatexturat sowie Proteinen aus Sonnenblumenkernen und Ackerbohnen. Ihre präferierte Eiweißquelle ist nicht dabei? Kein Problem – auf Wunsch stellen wir weitere Eiweißquellen zur Verfügung.

Entdecken Sie unser Sortiment auf den kommenden Seiten



# Geschmack aufs Brot



# Wurst- und Brotbelag

Endprodukt	Proteinbasis	NovaTaste Compound*		
		Geschmack	Funktion	Farbe
<b>Aufschnitt</b>				
Bio Aufschnitt		✓	✓	✓
<b>Bio Gemüse-Aufschnitt</b> > 50 % Gemüseanteil z.B. Blumenkohl oder Karotte-Zwiebel		✓	✓	
<b>Aufschnitt SF</b> Einlage-Varianten z.B. mit Paprika		✓	✓	✓
Peagan Aufschnitt		✓	✓	✓
<b>Peagan Gemüse-Aufschnitt</b> > 50 % Gemüseanteil z.B. Karotte-Paprika oder Brokkoli-Spinat		✓	✓	
<b>Vortadella Aufschnitt</b> vegetarisches Produkt		✓	✓	✓
<b>Fleischwurst</b>				
<b>Geflügelfleischwurst</b> Kaltverzehr		✓	✓	✓
<b>Geflügelfleischwurst hell</b> Kaltverzehr		✓	✓	

Endprodukt	Proteinbasis	NovaTaste Compound*		
		Geschmack	Funktion	Farbe
<b>Hotdog</b>				
Peagan Debrecziner	 TVP	✓	✓	✓
<b>Peagan Gemüse-Hotdog</b> > 50 % Gemüseanteil z.B. Blumenkohl oder Karotte-Zwiebel		✓	✓	
Peagan Hotdog		✓	✓	✓
Peagan Hotdog salzreduziert		✓	✓	✓
<b>Peagan Hotdog TG</b> mit Transglutaminase, fester im Biss		✓	✓	✓
<b>Vortadella Hotdog</b> vegetarisches Produkt		✓	✓	✓
<b>Weisswurst</b>				
<b>Peagan Münchner Weisswurst</b> > 30 % Gemüseanteil Blumenkohl-Kartoffel	 TVP	✓	✓	



**Gemüse-Hotdog Brokkoli-Spinat**  
über 50 % Gemüseanteil  
Basis Erbsenprotein

 Erbsenprotein  Sonnenblumenprotein  Hühnerei-Eiweiß TVP: Texturat  Alle Produkte sind, wenn nicht anders gekennzeichnet, vegan.

\* Individualprodukt mit Mindestabnahme und Mengenplanung



**Champignon Paté**  
Basis Sonnenblumenprotein

**Mediterraner Aufstrich**  
Basis Sonnenblumenkerne

**Hummus**  
Basis Kichererbsen

# Wurst- und Brotbelag

Endprodukt	Proteinbasis	NovaTaste Compound*		
		Geschmack	Funktion	Farbe
<b>Bratwurst</b>				
Bio Bratwurst	 TVP	✓	✓	
Bratwurst fein vegetarisches Produkt		✓	✓	
Peagan Bratwurst fein		✓	✓	
Peagan Bratwurst Nürnberger	 TVP	✓	✓	
Peagan Bratwurst Thüringer	 TVP	✓	✓	
Peagan Breakfast Sausage roh, TK	  TVP	✓	✓	✓
Peagan Griller grob roh, TK	  TVP	✓	✓	✓
Peagan Griller Chorizo roh, TK	  TVP	✓	✓	✓
Peagan Griller Merguez roh, TK	  TVP	✓	✓	✓
Peagan Griller Käsekrainer vegane Blockkäseeinlage nach Wahl	 TVP	✓	✓	✓
<b>Leberkäse</b>				
Peagan Leberkäse Warmverzehr		✓	✓	✓
Leberkäse Kaltverzehr		✓	✓	✓
<b>Brühdauerwurst</b>				
Brühdauerwurst Sticks Klassik	  TVP	✓	✓	✓
Brühdauerwurst Sticks Tomate-Kräuter	  TVP	✓	✓	✓
Peagan Sticks Cabanossi	 TVP	✓	✓	✓
Rauchwiener Typ heißgeräucherte Brühdauerwurst	   TVP TVP TVP	✓	✓	✓
<b>Rohwurst</b>				
Pizzasalami Pepperoni		✓	✓	✓
Salami fermentiert mit BITEC® Starterkultur	 TVP	✓	✓	✓

Endprodukt	Proteinbasis	NovaTaste Compound*		
		Geschmack	Funktion	Farbe
<b>Rohwurst</b>				
Salami Sticks fermentiert mit BITEC® Starterkultur	 TVP	✓	✓	✓
Salami Sticks Typ Schimmelsalami	 TVP	✓	✓	✓
Sucuk fermentiert mit BITEC® Starterkultur	 TVP	✓	✓	✓
<b>Aufstrich</b>				
Aufstrich mediterran Geschmacksvarianten auf Anfrage	 Kerne	✓		
Hummus		✓	✓	
Leberwurst		✓	✓	✓
Linsenaufstrich Leberwurst Compound mit vorgekochten Linsen	 	✓	✓	✓
Linsenaufstrich Thai Curry rot Compound mit vorgekochten Linsen	 	✓	✓	✓
Paté Pure Klassik Geschmacksvarianten auf Anfrage		✓	✓	✓
Peagan Paté		✓	✓	✓
Pork Rilette	 TVP	✓	✓	✓
Teewurst		✓	✓	✓
<b>Schinken</b>				
Kochschinken Kaltverzehr	   TVP TVP	✓	✓	✓
Kochschinken-Einlage Basis für Cordon Bleu oder Schinkenwürfel		✓	✓	✓
Hähnchenbrustaufschnitt Kaltverzehr	  TVP	✓	✓	
<b>Bacon</b>				
Bacon	  TVP	✓	✓	✓
<b>Jerky</b>				
Jerky Klassik Geschmacksvarianten auf Anfrage	  TVP	✓	✓	✓
<b>Aspik</b>				
Gemüseaspik		✓	✓	

 Erbsenprotein  Kichererbsenprotein  Linsenprotein  Sojaprotein  Sonnenblumenprotein  Weizengluten  Hühnerei-Eiweiß TVP: Texturat

 Alle Produkte sind, wenn nicht anders gekennzeichnet, vegan.

\* Individualprodukt mit Mindestabnahme und Mengenplanung

**Käse**

**ganz vegan**



## Wurst- und Brotbelag

Endprodukt	Proteinbasis	NovaTaste Compound*		
		Geschmack	Funktion	Farbe
<b>Käse</b>				
Blockkäse Typ Bergkäse		✓	✓	✓
Blockkäse Typ Cheddar		✓	✓	✓
Blockkäse Typ Feta		✓	✓	✓
Blockkäse Typ Gouda		✓	✓	✓
Blockkäse Typ Mozzarella		✓	✓	✓

Endprodukt	Proteinbasis	NovaTaste Compound*		
		Geschmack	Funktion	Farbe
<b>Käse</b>				
Blockkäse Typ Parmesan		✓	✓	✓
Aufstrich Typ Frischkäse		✓	✓	
Grillkäse Typ Emmentaler auch als Bratwurst-Einlage geeignet		✓	✓	
Grillkäse Typ Feta auch als Bratwurst-Einlage geeignet	 Kerne	✓	✓	
Schmelzkäse-Einlage Typ Cheddar		✓	✓	✓
Schmelzkäse-Einlage Typ Gouda		✓	✓	✓

 Johannisbrotprotein  Kichererbsenprotein  Linsenprotein  Sonnenblumenprotein TVP: Texturat

 Alle Produkte sind, wenn nicht anders gekennzeichnet, vegan.

\* Individualprodukt mit Mindestabnahme und Mengenplanung

## Deco Quick® Gewürzummhüllungen

Die einzigartigen WIBERG Deco Quick® Gewürzummhüllungen verleihen Ihren Spezialitäten mit hochwertigen Kräutern und Gewürzen ein attraktives Aussehen. Mit Deco Quick® gelingen Ihre Spezialitäten immer: einfach, schnell und zuverlässig! Wählen Sie zwischen vertrauten Aromen heimischer Kräuter oder spannenden Geschmackswelten exotischer Gewürze. Die Deco Quick® Ummantelungen

veredeln vegane Spezialitäten wie zum Beispiel pflanzliche Käsealternativen mit bestechenden Farben und einzigartigem Geschmack. Sie haben individuelle Ideen und wollen Ihren Kunden etwas Besonders bieten? Wir entwickeln für Sie eine absolut gelingsichere Umhüllung nach Ihrem Geschmack.

## Alle Vorteile auf einen Blick:

- extrem einfaches und sauberes Aufbringen der Gewürze
- hervorragende, gleichmäßige Haftung des Gewürzmantels
- vollständige Gewürzumrandung jeder einzelnen Scheibe
- deutlich weniger Gewürzabfall, optimal geeignet für Aufschnittmaschinen & Slicer
- nur das Gewürz muss deklariert werden
- ausgezeichnete Optik in der Verpackung (keine losen Gewürzteile)
- einfaches Schälen



# Herzhaft und deftig



# Convenience

Endprodukt	Proteinbasis	NovaTaste Compound*		
		Geschmack	Funktion	Farbe
<b>Burger</b>				
Bio Peagan Burger	  TVP	✓	✓	
Peagan Burger grob	  TVP	✓	✓	✓
Peagan Burger fein	  TVP	✓	✓	✓
Peagan Gemüse-Burger > 40 % Gemüseanteil z.B. Brokkoli oder Thai-Gemüse	  TVP	✓	✓	✓
<b>Hack &amp; Formprodukte</b>				
Bio Hack	   TVP TVP	✓	✓	✓
Bifteki	  TVP	✓	✓	✓
Falafel	 	✓	✓	
Gemüsebratling Masse geeignet für Burger, Bällchen etc. > 50 % Gemüseanteil	 TVP	✓	✓	
Köfte	  TVP	✓	✓	✓
Linsenbratling	   TVP	✓	✓	
Peagan Cevapcici	 TVP	✓	✓	✓
Peagan Frikadelle	  TVP	✓	✓	
Peagan Hack mit BITEC® Vegan Safe	 TVP	✓	✓	✓
<b>Nugget &amp; Schnitzel</b>				
Chicken Nuggets	 TVP	✓	✓	
Peagan Schnitzel	  TVP	✓	✓	
<b>Döner &amp; Kebab</b>				
Dönerspieß	  TVP	✓	✓	✓
Kebab	  TVP	✓	✓	✓



**Cevapcici-Spießchen**  
Basis Erbsen- und Sonnenblumenprotein

**Frikadelle**  
Basis Erbsen- & Sonnenblumenprotein

**Hackbällchen**  
Basis Erbsen- & Sonnenblumenprotein

 Ackerbohnenprotein  Erbsenprotein  Kichererbsenprotein  Linsenprotein  Sojaprotein  Sonnenblumenprotein  Weizengluten

TVP: Texturat  Alle Produkte sind, wenn nicht anders gekennzeichnet, vegan.

\* Individualprodukt mit Mindestabnahme und Mengenplanung



**Krustenbraten**

Basis Soja- & Weizenprotein  
mit veganer Bratensauce

# Convenience

Endprodukt	Proteinbasis	NovaTaste Compound*		
		Geschmack	Funktion	Farbe
<b>Braten</b>				
<b>Krustenbraten</b> Typ Schweinebraten	  TVP TVP	✓	✓	✓
<b>Hackbraten</b> Typ Rinderbraten	  TVP TVP	✓	✓	✓
<b>Steak</b>				
<b>Entrecote</b> gegart, TK	   TVP TVP	✓	✓	✓
<b>Steak Typ Beef</b> gegart, mariniert	   TVP TVP	✓	✓	✓
<b>Steak Typ Pork</b> gegart, mariniert	  TVP	✓	✓	✓
<b>Steak Typ Tuna</b> gegart	  TVP	✓	✓	✓
<b>Filet</b>				
<b>Hähnchenbrustfilet</b>	 TVP	✓	✓	
<b>Hähnchenschnitzel gefüllt</b> Füllungen variabel	 TVP	✓	✓	
<b>Knödel</b>				
<b>Hascheeknödel</b>	  TVP	✓	✓	✓
<b>Kartoffelknödel</b>	 TVP	✓	✓	✓
<b>Leberknödel</b>	  TVP	✓	✓	✓
<b>Spinatknödel</b>	 TVP	✓	✓	✓



 Erbsenprotein  Kichererbsenprotein  Sojaprotein  Sonnenblumenprotein  Weizengluten

TVP: Texturat  Alle Produkte sind, wenn nicht anders gekennzeichnet, vegan.

\* Individualprodukt mit Mindestabnahme und Mengenplanung

# Pflanzliche Speisenvielfalt



# Convenience

Endprodukt	Proteinbasis	NovaTaste Compound*		
		Geschmack	Funktion	Farbe
<b>Visch &amp; Meeresfrüchte</b>				
Visch Aufstrich Lax		✓	✓	✓
Visch Aufstrich Thunvisch		✓	✓	✓
Visch Burger		✓	✓	
Visch Burger Lax		✓	✓	✓
Visch Filet		✓	✓	
Visch Happen Typ Dill Happen komplett mit Happen und Sauce		✓	✓	
Visch Happen Typ Rote Happen komplett mit Happen und Sauce		✓	✓	✓
Visch Nuggets mit 20 % Blumenkohl		✓	✓	
Visch Stäbchen		✓	✓	
Calamari-Ringe frittiert		✓	✓	
Garnelen/Shrimps		✓	✓	
Surimi vegetarisches Produkt		✓	✓	
Sushi Lax		✓	✓	✓
Thunvisch Topping z.B. für Pizza		✓	✓	✓
<b>Füllungen</b>				
Füllung Typ Bruschetta halbfest, nicht für Co-Extrusion geeignet		✓	✓	✓
Füllung Typ Kräuterbutter halbfest, nicht für Co-Extrusion geeignet		✓	✓	
Füllung Typ Spinat halbfest, nicht für Co-Extrusion geeignet		✓	✓	✓
<b>Feinkostsaucen</b>				
Bio Majo Instant zur Herstellung von Salatcremes & Dips		✓	✓	
Majo Instant zur Herstellung von Salatcremes & Dips		✓	✓	

Endprodukt	Proteinbasis	NovaTaste Compound*		
		Geschmack	Funktion	Farbe
<b>Grillbutter</b>				
Kräuter-Creme		✓	✓	✓
Knoblauchpfeffer-Creme		✓	✓	✓
<b>Eiprodukte</b>				
Rührei		✓	✓	✓

## Desserts ganz vegan

Wir bieten auch Lösungen für Süßspeisen auf pflanzlicher Basis.

### Süße Produkte

Rührteig hell zur Herstellung von Kuchen, Pancakes oder Kaiserschmarrn		✓	✓	✓
Rührteig dunkel		✓	✓	✓



 Erbsenprotein  Johannisbrotprotein  Kichererbsenprotein  Sojaprotein  Sonnenblumenprotein  Weizengluten  Hühnerei-Eiweiß

TVP: Texturat  Alle Produkte sind, wenn nicht anders gekennzeichnet, vegan.

\* Individualprodukt mit Mindestabnahme und Mengenplanung

# Funktionell und wirkungsvoll



Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr.	Symbolik
<b>Panaden</b>				
<b>Bunte Panade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• geeignet für Fleisch, Fisch, Gemüse und Veggie-Produkte</li> <li>• E100</li> </ul>	nach Geschmack	<b>210948</b> 1 kg	4
<b>Knuspanier Getoastet Panade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• für alle Fleischarten, Fisch und Veggie-Produkte</li> </ul>	nach Geschmack	<b>118975</b> 2 kg	4
<b>Panade für vegane Nuggets</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• auf Basis Maismehl</li> <li>• E500</li> </ul>	1:3,5 Panade : Wasser	<b>265351*</b>	
<b>Nasspanade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nasspanade</li> </ul>	700-750 g/kg Wasser	<b>256523*</b>	4
<b>Bemehlung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• allergenfrei</li> </ul>	nach Einsatzbereich	<b>235884*</b>	

<b>Geschmacksintensivierer</b>				
<b>Geflügel Booster Würzmischung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vollaromatischer, fleischbetonter Geschmack, Typ Geflügel</li> <li>• universell einsetzbar</li> </ul>	5,5 g nach Geschmack	<b>180187*</b>	
<b>Happy Booster Würzmischung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vollaromatischer, fleischbetonter Geschmack, Typ Rind</li> <li>• universell einsetzbar</li> </ul>	1 g nach Geschmack	<b>215141</b> 1 kg	

<b>Frischhaltung</b>				
<b>Frischex L Frischhaltungsmittel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• spürbarer Frischhalteeffekt bei längerer Lagerung</li> <li>• für vegane Emulsions- und Convenience-Produkte</li> <li>• E262</li> </ul>	3-6 g	<b>135585</b> 1 kg	
<b>Germex Flavor Apfelessigaroma</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• delikat mit feiner Apfelnote</li> <li>• spürbarer Frischhalteeffekt bei längerer Lagerung</li> <li>• verlängert die Haltbarkeit ohne E-Nummern</li> <li>• für vegane Convenience-Produkte</li> </ul>	2-5 g	<b>182270</b> 0,5 kg	 
<b>Germex Fresh Gewürzextraktzubereitung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• elegant-säuerlich mit leichter Zitronennote</li> <li>• spürbarer Frischhalteeffekt bei längerer Lagerung</li> <li>• verlängert die Haltbarkeit ohne E-Nummern</li> <li>• für vegane Convenience-Produkte</li> </ul>	4-6 g	<b>220549</b> 1 kg	 
<b>Germex V Gepuffertes Essig</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• spürbarer Frischhalteeffekt bei längerer Lagerung</li> <li>• für vegane Emulsions- und Convenience-Produkte</li> <li>• E267</li> </ul>	4-5 g	<b>260227</b> 1 kg	



## BITEC® für vegane Fleischanaloge

Bei vegetarischen oder veganen Fleischalternativen verbessern Lebensmittelkulturen die Lebensmittelsicherheit, Textur, Farbhaltung und das Aroma. Eine milde Fermentation unterstützt die Haltbarkeit und kann bei Fleischanalogen ebenso wie bei Gemüse- und Fleischprodukten eingesetzt werden. Wir bieten zwei Kulturen speziell für vegane Anwendungen, eine Lösung für vegane Salamianwendungen und die zweite für vegane Hackapplikationen. Von uns erhalten Sie komplette Systeme zur Herstellung von veganen Fleisch- und Wurstalternativen – alles aus einer Hand.

<b>Lebensmittelkulturen</b>				
<b>BITEC® Starter Vegan</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• effiziente Absäuerung</li> <li>• charakteristisches Reife Aroma</li> <li>• wettbewerbstark gegen Spontanflora/Listerien</li> <li>• für fermentierte Fleischalternativen mit kontrollierter pH-Wert Absenkung</li> </ul>	25 g für 100 kg Masse	<b>274284</b>	
<b>BITEC® Vegan Safe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kompetitive Hemmwirkung: sehr wettbewerbstark gegenüber der Spontanflora</li> <li>• unterstützt die Farbhaltung während der Lagerdauer</li> <li>• für frische Fleisch-Analoga, die Hackfleisch ähnlich sind</li> </ul>	25 g für 100 kg Masse	<b>276961</b>	

OA: ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker  
 Novapure: OA, OG  Pure Plus: OA, OG, ohne Brühe, Würze, Hefeextrakt und zugesetzte Aromastoffe  funktionaler Hilfsstoff  
Allergenkennzeichnung: 4. Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse  
\* Individualprodukt mit Mindestabnahme und Mengenplanung

# Unsere Serviceleistungen auf einen Blick

Haben wir Ihr Interesse an unseren Produkten und unserem Service geweckt? Wir sind Ihr Partner für kundenindividuelle Lösungen – fragen Sie einfach Ihren Ansprechpartner!



## Qualität Unser oberstes Prinzip

Qualität ist unser oberstes Prinzip. Über die Hochwertigkeit der Produkte definieren wir uns, das gibt uns den Ansporn, unseren Kunden optimale Lösungen anzubieten. Diesen Anspruch können Sie in jedem unserer Arbeitsschritte erkennen, beginnend bei der ersten Prüfung bis hin zum fertigen Produkt – ein Team, das Hand in Hand arbeitet!



## Lebensmittelrecht Paragrafen, leicht gemacht

Wir stehen Ihnen bei Kennzeichnungsfragen, der Ausarbeitung und Überprüfung von Produktbezeichnungen sowie Deklarationen gern mit Rat und Tat zur Seite. Sie benötigen für Ihre Produktion bzw. Ihre Weiterverarbeitung Gutachten, Zertifikate oder einfach nur kompetente Unterstützung auf dem komplexen Gebiet des Lebensmittelrechts? Wenden Sie sich vertrauensvoll an uns.



## Fachberatung Service hat ein Gesicht

Unsere kreativen Metzgermeister, Technologen und Anwendungstechniker unterstützen Sie jederzeit mit effizienten, innovativen und individuell auf Sie zugeschnittenen Produktlösungen sowie Praxistipps im Bereich industrieller Herstellungsprozesse sowie handwerklicher Anwendungen.



## Labor Herzstück bester Qualität

In unseren hauseigenen Labors verfügen wir über eine Bandbreite chemischer als auch mikrobiologischer Analysemethoden. Jeder einzelne Rohstoff hat seinen individuellen, risikobasierten Prüfplan. Den Experten des Unternehmens entgeht also in puncto Sicherheit nichts. Unsere Unabhängigkeit von anderen Labors ermöglicht ein situationsgerechtes, schnelles und effizientes Handeln.