

Lecithine und Food-Lipide

Artikel vom **14. November 2019**

Produktionsstoffe zur Herstellung von AfG



Mit den Bio-Lecithinen auf Basis der Sonnenblume bietet Sternchemie eine Besonderheit.

Auf Clean-Label-Lösungen richtet Sternchemie einen klaren Fokus. Im Bereich Lecithine stehen dabei non-GMO, hypoallergene und biologisch zertifizierte Produkte im Mittelpunkt, die für Back- und Süßwaren, Instantpulver und Nahrungsergänzungsmittel eingesetzt werden. Insbesondere mit den Bio-Lecithinen auf Basis der Sonnenblume bietet das Unternehmen eine Besonderheit. Zudem entwickelt und produziert es auch im Bereich Clean Label passgenaue Lecithinlösungen gemäß Wunschvorstellung. Ein weiterer Tätigkeitsschwerpunkt ist MCT-Öl, das auf Wunsch RSPO-konform aus nachhaltigem Anbau oder aus palmfreier Quelle stammt. Da es farblos, geruchs- und geschmacksneutral ist, eignet sich das niedrig viskose Öl für eine Vielfalt an Anwendungen – von der Babykost über Back- und Süßwaren bis hin zur Sportlernahrung. Darüber hinaus führt das Unternehmen pulverförmige Varianten des MCTs im Angebot. Diese sind unter anderem für trendige Ernährungsformen wie vegane oder ketogene Ernährung vorgesehen. Der Fokus liegt auch hier auf Clean-Label-

Lösungen. Weitere Spezialitäten stellen RSPO SG-zertifiziertes rotes Palmöl, das als natürlicher Lebensmittelfarbstoff sehr gefragt ist, sowie (veganes) Kokosnussmilchpulver für kalte und warme Gerichte, Back- und Süßwaren sowie Eiscreme dar.

Hersteller aus dieser Kategorie

Austria Juice GmbH

Kröllendorf 45

A-3365 ALLHARTSBERG

0043 7448 2304-0

info@austriajuce.com

www.austriajuce.com

[Firmenprofil ansehen](#)

Lanxess Deutschland GmbH

Kennedyplatz 1

D-50569 Köln

nagardo@lanxess.com

www.nagardo.com

[Firmenprofil ansehen](#)
