

Warum weizen- und glutenfreie Stärke kein Widerspruch sind



KRÖNER-STÄRKE, seit 1984 einer der führenden europäischen Hersteller für clean-label Stärkeprodukte, setzt bei glutenfreien Produkten auf die ausgezeichneten Geschmacks- und funktionellen Eigenschaften von Weizen. Dank der hochwertigen Produkte, die das Unternehmen speziell für lebensmittelverarbeitende Firmen entwickelt hat, lassen sich glutenfreie Backwaren, Saucen und Paniersysteme aus 100 % natürlich gewonnener, glutenfreier Weizenstärke herstellen.

Unternehmen, die ihren Marktanteil im Lebensmittelsektor ausbauen möchten, können einen Wettbewerbsvorteil erzielen, indem sie ihr Angebot um glutenfreie Produkte ergänzen – insbesondere, wenn diese darüber hinaus die Clean-Label-Anforderungen für natürliche Inhaltsstoffe erfüllen. In den letzten Jahren konnte in ganz Europa eine starke Nachfrage nach glutenfreien Produkten beobachtet werden.

Chancen im Wachstumsmarkt nutzen

SANOSTAR, die glutenfreie Weizenstärke von KRÖNER-STÄRKE, ist eine ideale Möglichkeit, neue Chancen in diesem Wachstumsmarkt zu nutzen. Das Produkt wird ohne Zusatz von Enzymen, Extraktionshilfsmitteln und Mikrobioziden hergestellt, wobei das Gluten mit Hilfe von 100 % reinem, hauseigenem Quellwasser herausgewaschen wird.

In Backwaren wie Kuchen und Keksen bietet SANOSTAR perfekte sensorische und funktionelle Eigenschaften, die für qualitativ sehr hochwertige Endprodukte sorgen. Verglichen mit anderen Stärken bieten glutenfreie Weizenstärken bessere Backeigenschaften, verbunden mit einem weizentypischen Geschmack, der traditionellen Rezepturen ähnelt.

SANOSTAR ist eine vielseitige funktionelle Zutat, die nicht nur als idealer Rohstoff für Backwaren dient. Die glutenfreie Weizenstärke ist auch ein hervorragendes Bindemittel für Saucen wie Sauce Béarnaise oder Béchamel-Sauce und eignet sich damit ideal für Fertiggerichte oder Fertigsaucen. Außerdem kann sie als Rohstoff zur Produktion von glutenfreien Paniersystemen wie z.B. für Schnitzel, Chicken Nuggets, Fischstäbchen oder Gemüseburger verwendet werden.

Texturgebung und Frischhaltung

Bei glutenfreien Produkten besteht häufig das Problem der Texturgebung oder Frischhaltung. Für diese Einsatzzwecke hat die KRÖNER-STÄRKE die kaltquellende, glutenfreie Weizen

stärke SANOGEL entwickelt. Sie bietet z.B. in Backwaren eine ausgezeichnete Viskosität und Konsistenz und verleiht dem Teig mehr Stabilität. Durch ihre Fähigkeit, die Wasseraufnahme zu erhöhen, wird eine erhöhte Teigausbeute bei gleichzeitig verlängerter Frischhaltung erzielt.

Natürliche, glutenfreie Produkte wie SANOSTAR und SANOGEL erleichtern zudem die Deklaration. Beide können als glutenfreie Weizenstärken deklariert werden und sind für Menschen mit Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) geeignet.

KRÖNER-STÄRKE geht davon aus, dass sich der Convenience-Markt für glutenfreie Produkte nach oben entwickeln wird, wenn die von Euromonitor gemachten Prognosen richtig sind. So wird erwartet, dass der glutenfreie Einzelhandelsmarkt, dessen Wert 2011 noch bei 1,4 Milliarden Euro lag, bis 2020 auf 3,9 Milliarden Euro anwachsen wird. Konsequenterweise bietet KRÖNER-STÄRKE ergänzend zu dem bereits erläuterten Portfolio auf Weizenbasis ein breites Portfolio zusätzlicher glutenfreier Produkte an. Diese basieren auf Mais, Reis und Tapioka. Beispielsweise wird das glutenfreie Reisquellmehl R90 in einer Vielzahl von glutenfreien Backwaren eingesetzt. Hierbei sorgt dieses Produkt für eine besonders langanhaltende Frischhaltung. Auf Basis dieser Einzelrohstoffe bietet das Unternehmen darüber hinaus auch ein breites Spektrum glutenfreier Mischungen an. Hierzu zählen u.a. Brot- und Kuchenmischungen. Weiterhin sind kundenindividuelle Mischungen realisierbar.

Hintergrundinformationen

KRÖNER-STÄRKE hat sich auf die Herstellung von Weizen- und Stärkeprodukten für die Lebensmittelindustrie spezialisiert. Gegründet wurde das bis heute familiengeführte Unternehmen im Jahr 1900 von dem Kaufmann und gelernten Mühlenbauer Hermann Kröner im Bocketal in Ibbenbüren.

Seit Generationen setzt sich das Unternehmen für eine natürliche Produktion umweltfreundlicher und hochwertiger Lebensmittel aus unbehandelten Rohstoffen ein. Unbehandelte Mehle und naturbelassenes Trinkwasser aus der eigenen Quelle sind der Ursprung der Produkte von KRÖNER-STÄRKE. Gemäß dem „Clean Label“ produziert KRÖNER-STÄRKE Qualitätsprodukte ohne Einsatz von Mikrobioziden. Die Fabrikationsgebäude des Unternehmens erfüllen höchste Anforderungen an Lebensmittelhygiene und Produktsicherheit und schaffen optimale Voraussetzungen für die Herstellung von Spezialprodukten für den diätetischen Bereich, wie z.B. Babynahrung, geriatrische Ernährung, glutenfreie Produkte, sowie funktionelle Clean-Label-Stärken für verschiedene Anwendungsbereiche im Lebensmittelsektor.

KRÖNER-STÄRKE entwickelt maßgeschneiderte Lösungen zur Erfüllung individueller Anforderungen für eine breite Palette von Lebensmitteln wie Fleischwaren, Suppen und Soßen, Back- und Teigwaren. Darüber hinaus ist das Unternehmen für seine technische Kompetenz bei der Entwicklung neuer Produkte bekannt.

Weitere Informationen und Kontakt

KRÖNER-STÄRKE
Henrik de Vries
Tel. +49 (0) 54 51 94 47 0
de_vries@kroener-staerke.de
www.kroener-staerke.de