

Newsletter

Bakkerij, zuivel, ijsbereiding

Cacao	Suiker	Sesamzaad	Newsletter	Producten
 GERKENS CACAO	 CSM CSM SUIKER BV AMSTERDAM	 EUROSESAM	Bezoek onze website voor voorgaande newsletters: www.brenntag.nl	Download onze volledige productlijst: www.brenntag.nl

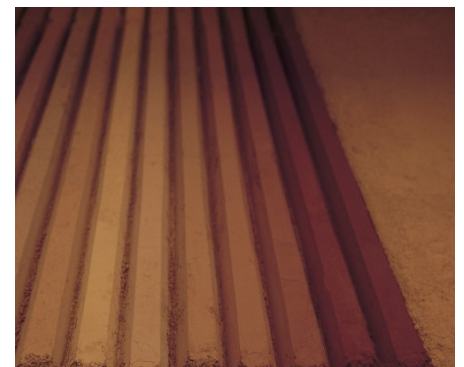
Cacaopoeders van licht naar donker

Gerkens Cacao

Per 1 augustus jl. heeft Brenntag Specialities cacaopoeders van Gerkens aan het productenpakket toegevoegd. Gerkens Cacao is wereldleider in de productie en verkoop van cacao massa, cacao boter en cacaopoeders. Gerkens Cacao is onderdeel van Cargill Incorporated, de merknaam Gerkens Cacao staat voor de gerenommeerde kwaliteit.

Gerkens Cacao staat voor een complete reeks cacaopoeders, variërend in vetgehalte, kleur en smaak. Gerkens kwaliteit is bekend om de intensieve kleur en smaak, welke de mogelijkheid biedt om zich te onderscheiden in de toepassing.

Gerkens Cacao voldoet aan: ISO 9001:2000, AIB (American Institute of Baking), HACCP en BRC (British Retail Organisation), met deze kwaliteitssystemen garandeert Gerkens de kwaliteit en veiligheid van de cacaopoeders.



Technical support is een integraal onderdeel van de service welke Gerkens biedt.

Wij adviseren u graag betreffende:

- De keuze van het juiste type cacaopoeder voor uw toepassing
- Optimalisatie van sensorische eigenschappen
- Herformulering van cacao-houdende producten

Functionaliteit: technologie—voedingswaarde

Productontwikkeling

Wij werken dagelijks aan onderstaande ontwikkelingen en adviseren u graag.

Functionele ingrediënten voor

- Verbeteren vries-dooi-stabiliteit
- Vergroten bakstabiliteit
- Flexibiliteit van degen
- Opklopeigenschappen van producten en vullingen
- Emulgering, verdikking, gatering
- Lossing en release eigenschappen
- Vershouding en houdbaarheid

Gezonde concepten

- Vezelverrijking
- Suikervervanging
- Vetverlaging
- Glycemische Index
- Calciumverrijking
- Plantsterolen
- Omega-3-vetzuren

Contact

Brenntag Specialities

Postbus 103

1230 AC Loosdrecht

Tel: 035—5 889 200

Fax: 035—5 824 064

Email: specialities@brenntag.nl

Website: www.brenntag.nl

Alle suikersoorten van grof tot fijn

CSM Suiker

Door ons uitgebreide pakket ingredienten en additieven zijn wij regelmatige leveranciers bij onze klanten. Wij nemen daarbij ook graag basisgrondstoffen mee. Sinds 1 augustus kunnen wij ook suiker leveren, van producent CSM.

- Kristalsuiker ongezeefd, Melis I
- Kristalsuiker gezeefd, verschillende fracties zoals Speciaal Extra Fijn, Castor en Biscuit.
- Decoratiesuiker
- Poedersuiker
- Basterdsuiker, wit, licht en donker
- Suikerstropen, van goudgeel naar donker
- Melasse

Wij kunnen deze producten ook op kunststof leenemballage leveren.



Sesamzaad

Eurosesam

De essentie van een goede sesamzaad kwaliteit ligt in het verwijderen van alle ongerechtigheden zoals stenen, stof en andere plantaardige materialen, uit de geogoste sesamzaden. De meeste apparatuur voor het reinigen van sesamzaden komt uit Spanje en deze fabrikant heeft een eigen productielijn voor sesamzaad in Alicante opgericht: Eurosesam.

EUROSESAM gebruikt alleen mechanische reiniging. Deze reiniging vindt plaats in 7 processtappen waardoor een zuiverheid van 99,9% sesamzaad wordt gegarandeerd. Er zijn 4 typen beschikbaar waarvan de



natural geroaste sesamzaad de meest toegepaste is. EUROSESAM onderscheidt zich door hoogste zuiverheid

En superieure smaak.

Overtuig u zelf van de kwaliteit en vraag een monster aan.

Wij leveren:

- Ammoniumbicarbonaat
- Calciumpropionaat
- Caramel
- Cremortart
- Dextrose
- Fructose
- Gedroogde glucosestroop
- Gluten
- Intensieve zoetstoffen
- Inuline
- Lecithine, vloeibaar en poeder
- Lupinebloem
- Maltodextrine
- Natriumbicarbonaat
- Natriumsorbaat
- Polydextrose
- Sojabloem
- Sorbitol poeder en stroop
- Vanilline
- Zetmeel, natief, gemodificeerd en instant
- Zout
- Zuurnatriumpyrofosfaat

Een uitgebreid pakket in:

- Stabilisatoren, verdikkingsmiddelen en geleermiddelen
- Emulgatoren en opklopemulgatoren
- Zuurteregelaars
- Kleurstoffen

SPONGOLIT 350

Nieuwe opklopemulgator van Cognis

- universeel toepasbaar
- voor volume, kruimstructuur en vershouding

Graag ontvang ik betreffende product

- Advies betreffende toepassing
- Monster
- Offerte
- Productspecificatie

Wilt u meer informatie naar aanleiding van de onderwerpen zoals behandeld in deze newsletter? Dat kan! Vul onderstaande bon in en faxt u deze naar 035 - 5 824 064. Daarnaast is het mogelijk om aan te geven dat u onze newsletter voortaan per e-mail wilt ontvangen.

Graag ontvang ik meer informatie betreffende

- CSM
- Gerkens
- Eurosesam
- Productontwikkeling

Ik wil graag een productoverzicht van Brenntag ontvangen

Naam

Functie

Bedrijfsnaam

Adres

Postcode Plaats

Telefoon

Fax

E-mail

Digitale verzending newsletter

Wilt u in de toekomst onze newsletters digitaal ontfangen? Dan hebben wij door wetgeving daarvoor uw expliciete toestemming nodig. Vult u op de antwoordkaart uw e-mailadres in en zet hieronder uw handtekening. U zult toekomstige newsletters van Brenntag per e-mail toegezonden krijgen.

Ik wens in de toekomst deze digitale newsletter van Brenntag per e-mail te ontvangen.

Handtekening

Wij willen benadrukken dat uw e-mail adres alleen voor de verzending van deze newsletter gebruikt zal worden en niet voor andere doeleinden.