

Native Stärken (heißquellend)

Quellstärken

	FOODSTAR (bf)	SANOSTAR (bf)	VISCOSTAR	GENOSTAR	STIKKER	COASTAR	MEDSTAR	FIRMSTAR	Dinkelstärke	ROYALSTAR	Maisstärke	Tapiokastärke	FOODGEL	SANOCEL	TOOGEL	WETCEL - Flocke -	TOPGEL	POMCEL - Flocke -	Dinkelquellstärke	KAPCEL	CREAMGEL	SUPATEX	CLOSURE
Backwaren																							
Frischhaltung													●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Krumenbeschaffenheit	●	●	●					●					●	●	●	●	●	●			●	●	●
Fettersatz									●		●										●	●	●
Proteineinstellung	●							●				●											
Gebäckvolumen	●	●						●															
Eiersatz																							
Feinkost / Soßen / Milchprodukte																							
Viskosität / Stabilisierung	●	●	●	●				●	●	●	●	●	●	●	●				●			●	●
Ersatz modifizierter Stärken									●	●											●	●	
Mundgefühl / Fettersatz								●	●	●		●									●	●	●
Einrührbarkeit																●		●					
Emulgierte Soßen	●	●	●	●				●	●				●	●	●	●					●		
Fleischwaren / Fleischersatz / Paniersysteme																							
Stabilisierung / Formgebung / Textur	●	●	●					●	●				●	●	●	●	●	●	●	●		●	●
Fleischersatz																							
Paniersysteme (Zutat)	●	●	●		●	●		●					●	●	●	●	●		●				
Ersatz modifizierter Stärken					●	●			●														●
Diätetik / Pharma																							
Glutenfrei		●					○	○	●	●	●		●	●					○	○	●	●	○
Beikostkonform	○	○											○	○									
Seniorenkost															●		●						
Proteinanreicherung / low carb																							
Pharma							●																
Bio	○	○	○	○	○	○	○	○				○	○	○	○	○	○	○					○



	Quellmehle										Proteine					Mischungen				
	Weizenquellmehl super (Vollkorn)	Weizenquellmehl hv	FLAKER - Flocke -	Reisquellmehl R90 (glutenfrei)	Maissquellmehl (glutenfrei)	Dinkelquellmehl (Vollkorn)	Roggenquellmehl (Vollkorn)	Hafervollkornquellmehl	Cetriedeflocke	Weizengluten vital	Dinkelgluten vital	CLUSTAR	GLUSOL (löslich)	GLUTEX	Cremepulver	REGG-EX	MAYOFIX vegan	glutenfreier Brotback-Mix	glutenfreier Kuchen-Mix	Individuelle Mischungen
Backwaren																				
Frischhaltung	●	●	●	●	●	●	●	●												
Krumenbeschaffenheit				●					●	●	●	●								
Fettersatz				●																
Proteineinstellung									●	●	●	●								
Gebäckvolumen									●	●										
Eiersatz															●					
Feinkost / Soßen / Milchprodukte																				
Viskosität / Stabilisierung	●	●		●				●												
Ersatz modifizierter Stärken																				
Mundgefühl / Fettersatz				●																
Einrührbarkeit			●					●												
Emulgierte Soßen												●				●				
Fleischwaren / Fleischersatz / Paniersysteme																				
Stabilisierung / Formgebung / Textur									●	●	●	●	●							
Fleischersatz									●	●			●							
Paniersysteme (Zutat)	●	●		●					●	●		●								
Ersatz modifizierter Stärken																				
Diätetik / Pharma																				
Glutenfrei				○	○									○			●	●	○	
Beikostkonform																				○
Seniorenkost			○			○		○	○											○
Proteinanreicherung / low carb									●	●	●	●	●							○
Pharma																				
Bio	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

bf = beikostkonform, ○ = optional

