RAISIO
FOOD SOLUTIONS



Angetrieben von Hafer, Expertise als Antrieb





HAFERZUTATEN PORTFOLIO



über uns

JAHRZEHNTELANGE HAFEREXPERTISE

Raisio wurde 1939 gegründet und ist ein finnisches Lebensmittelunternehmen mit umfassender Expertise in gesunden, getreidebasierten Lebensmitteln und Zutaten. Seit über zwei Jahrzehnten sind wir führend im Bereich glutenfreier Haferprodukte und verbinden hochwertigen finnischen Hafer mit umfassender Kompetenz in Forschung, Produktentwicklung und Produktion. Wir beliefern Lebensmittelhersteller in rund 40 Ländern mit Haferzutaten, die hervorragenden Geschmack, hohen Nährwert und gleichbleibende Verarbeitungseigenschaften bieten. Mit Elovena®, unserer Premium-Hafermarke, erreicht unsere Haferexpertise auch Verbraucherinnen und Verbraucher.

SCHNELLE FAKTEN

GEGRÜNDET
1939

NETTO-UMSATZ (2025)
224
Mio. €

VERKÄUFE IN ÜBER
40
LÄNDER

INTERNATIONALES MARKENUNTERNEHMEN

MITARBEITENDE
~350

MITARBEITENDE IN
6
LÄNDERN

PRODUKTION MIT
ÜBER 99%
ERNEUERBARER ENERGIE



HAFER VON HÖCHSTER QUALITÄT

Unser Sortiment umfasst eine große Auswahl an hochwertigen, glutenfreien Haferzutaten. Das nordische Klima bringt das Beste aus dem Hafer heraus – dieses bemerkenswerte Getreide gedeiht in den kalten Wintern Finnlands und schöpft seine Energie aus den kurzen, intensiven Sommern.

DER GLUTENFREIE HAFEREXPERTE SEIT ÜBER 20 JAHREN

Raisio begann bereits 1979 mit der Entwicklung glutenfreier Mehlmischungen – im selben Jahr, in dem der Codex-Standard für glutenfreie Produkte eingeführt wurde. Anfang der 2000er waren wir eines der ersten Unternehmen weltweit, die in Finnland eine reine Hafer-Lieferkette aufbauten. 2020 modernisierten wir unsere Prozesse mit modernster Technologie. Vor 20 Jahren waren wir Vorreiter, und das sind wir auch heute noch.



VERLÄSSLICHE EXPERTISE IM BEREICH HAFER

Dank unseres umfassenden Know-hows können wir Ihnen dabei helfen, die optimalen Haferzutaten für Ihre spezifischen Anforderungen auszuwählen. Diese Expertise basiert auf jahrzehntelanger Erfahrung in der Verwendung von Hafer in einer Vielzahl von Produkten und Trendkategorien. Darüber hinaus gewinnen wir durch unsere bekannten Verbrauchermarken Echtzeit-Einblicke in Verbrauchertrends. Wir wenden dieses Fachwissen bei der Verarbeitung von Hafer für über 100 Konsumgüter an – und sind stolz darauf, dieses Know-how unseren Partnern zur Verfügung zu stellen.





GLUTENFREIE HAFER

Wenn Sie auf der Suche nach neuen glutenfreien Zutaten sind oder Ihr Sortiment gesünder gestalten möchten, bieten glutenfreie Hafer eine vielseitige und köstliche Lösung. Durch die Aufnahme trendiger Produkte auf Haferbasis in Ihr Sortiment können Sie den Bedürfnissen Ihrer Kunden gerecht werden und mit glutenfreiem Vollkorn zu ihrem Wohlbefinden beitragen. Unser Sortiment umfasst glutenfreie Hafer in Form von **Kernen**, **Flocken** und **Mehl**.



HAFERKERNE

Haferkerne sind ganze, unverarbeitete Haferkörner, die den Getreidekeim, die Kleie und das Endosperm enthalten. Sie werden nur minimal verarbeitet, um die harte äußere Schale zu entfernen, wodurch sie die intakteste Form des Getreides darstellen. Haferkerne können unverändert verwendet oder zu verschiedenen Haferzutaten weiterverarbeitet werden.





Geschnittene Haferkerne

Geschnittene Haferkerne bestehen aus ganzen Körnern, die in zwei oder drei Stücke geschnitten wurden, wodurch sich die Kochzeit verkürzt. Sie behalten auch nach dem Kochen ihre Form und haben eine angenehm bissfeste Konsistenz. Sie eignen sich ideal, um Füllungen mehr Textur zu verleihen, und sind eine gesunde Alternative zu Reis. Auch bekannt als Pinhead Oatmeal oder Irish Oats.



Geschälte Haferkerne

Wärmebehandelte, geschälte Haferkerne eignen sich für eine Vielzahl von Kochanwendungen und erfüllen die vielfältigen Anforderungen der Lebensmittelindustrie. Sie ergeben ein köstliches Ofen-Porridge mit angenehmer Konsistenz und können als gesunde Alternative zu Reis in Beilagen verwendet werden.

FLOCKEN

Haferflocken werden durch Dämpfen, Walzen und Schneiden von Haferkörnern hergestellt. Flocken unterschiedlicher Größe eignen sich gut für Porridge, Müsli und Granola und können in einer Vielzahl von Backwaren wie Keksen, Riegeln und Brot verwendet werden. Wir bieten Flocken in verschiedenen Formen an: **gewalzt**, **Müsli**, **Jumbo**, **Instant** und **geschnitten**.





Kernige Haferflocken

Kernige Haferflocken wwerden durch die Verarbeitung und das Flachwalzen ganzer Haferkörner hergestellt. Sie behalten beim Kochen gut ihre Form und eignen sich ideal für Müsliriegel, Kekse, Plätzchen und andere Backwaren wie Muffins und Kuchen. Kernige Haferflocken sind auch bekannt als Old-Fashioned Oats oder Regular Oats.



Jumbo-Haferflocken (Jumbo Oat Flakes)

Jumbo-Haferflocken werden durch die Verarbeitung und das Flockieren von Haferkernen hergestellt. Sie eignen sich hervorragend für dickflüssigen und aromatischen Haferbrei und haben einen leicht nussigen Geschmack. Jumbo-Flocken sind auch ideal für eine Vielzahl von Snack- und Haferbrei-Produkten.



Müsli-Haferflocken

Müsli-Haferflocken werden durch die Verarbeitung und das Flockieren ganzer Haferkerne hergestellt. Sie sind dicker als Jumbo-Flocken und eignen sich daher hervorragend für die Herstellung von Müsli und Granola.



Instant-Haferflocken

Instant-Haferflocken werden durch die Verarbeitung und das Flockieren von geschnittenen Haferkernen hergestellt. Sie können ähnlich wie andere Haferflocken verwendet werden. Allerdings benötigen sie deutlich weniger Kochzeit und das fertige Gericht hat eine weichere Konsistenz.



Steel-Cut-Haferflocken

Steel-Cut-Haferflocken werden hergestellt, indem geschnittene Haferkerne (Steel Cut Oats) verarbeitet und zu Flocken gewalzt werden. Auch bekannt als zarte Haferflocken oder Quick Oats, eignen sie sich hervorragend für Porridge und eine Vielzahl von Backwaren.

MEHLE

Unsere Hafermehle sind nahrhaft und aromatisch und werden durch feines Mahlen von Haferflocken oder den inneren Teilen des Hafers hergestellt. Dadurch können wir Mehle anbieten, die auf verschiedene Bedürfnisse zugeschnitten sind. Unsere Mehle eignen sich ideal für glutenfreies Backen und milchfreie Anwendungen, wie beispielsweise Haferdrinks.





Endosperm-Hafermehl

Endosperm-Hafermehl wird aus den inneren Teilen entspelzter Haferkerne hergestellt. Es enthält weniger Ballaststoffe als Vollkornmehl und eignet sich für milchfreie Milchprodukte, feine Backwaren und Bäckereiprodukte sowie für die glutenfreie Herstellung. Dank seines geringen Ballaststoffgehalts lässt es sich leicht vermischen. Das Mehl hat eine cremige Farbe und einen sehr neutralen Geschmack.



Vollkorn-Hafermehl

Vollkorn-Hafermehl eignet sich sowohl für süße als auch für herzhafte Backwaren. Es wird aus Haferflocken gemahlen und kann problemlos bis zu 20 % des in einem Rezept enthaltenen Mehls ersetzen. Mit 14 g Protein und 11 g Ballaststoffen pro 100 g ist glutenfreies Vollkorn-Hafermehl eine äußerst nahrhafte Ergänzung für jedes glutenfreie Backwerk.



Produkt	Glutenfrei	Bio-verfügbar	Gesamt-B allaststoffe (g/100g)	Eiweiß (g/100g)	Beta-Glucan (g/100g)	Verpackun	Haltbarkeit (Monate)	Lagerung
HAFERKERN								
Steel Cut Haferkern	✓	✓	11	14	4.6	20kg/ Big Bag	15 Monate	Raum-temperatur
Haferkern	✓	✓	11	14	4.6	Big Bag	15 Monate	Raum-temperatur
FLOCKEN								
Kernige Haferflocken	✓	✓	11	14	4.6	20kg/ Big Bag	15 Monate	Raum-temperatur
Große Haferflocken	✓	✓	11	14	4.6	20kg/ Big Bag	15 Monate	Raum-temperatur
Müsli Haferflocken	✓	✓	11	14	4.6	20kg/ Big Bag	15 Monate	Raum-temperatur
Instant Haferflocken	✓	✓	11	14	4.6	20kg/ Big Bag	12 Monate	Raum-temperatur
Steel Cut Haferflocken (zarte Haferflocken)	✓	✓	11	14	4.6	20kg/ Big Bag	15 Monate	Raum-temperatur
MEHLE								
Endosperm Hafermehl	✓		4	12	2	20kg/ Big Bag	10 Monate	Raum-temperatur
Vollkorn Hafermehl	✓	✓	11	14	4.6	20kg/ Big Bag	12 Monate	Raum-temperatur



FUNKTIONELLER HAFER

Unser Angebot an funktionellen Hafer umfasst nährstoffreiche Spezialhafer mit einem verbesserten Nährwertprofil. Sie wurden entwickelt, um die Anreicherung mit Ballaststoffen und Proteinen bei der Entwicklung gesunder Lebensmittelprodukte zu unterstützen. Diese Zutaten bieten einen optimalen Schub für Produkte, die auf die Gesundheit von Darm und Herz ausgerichtet sind. Das Portfolio umfasst FiprOat® Kleiekonzentrate, die deutlich mehr Ballaststoffe und Proteine enthalten als herkömmliche Hafer.



FiprOat® Haferkleiekonzentrate

Unsere Kleiekonzentrate enthalten alle Vorzüge von Hafer in konzentrierter Form. Sie sind reich an Ballaststoffen, Beta-Glucan und Proteinen und bieten eine natürliche Möglichkeit, die Ernährung zu verbessern und das allgemeine Wohlbefinden zu unterstützen. Das enthaltene Beta-Glucan hat wissenschaftlich nachgewiesene gesundheitliche Vorteile, die die Herz- und Darmgesundheit sowie die Blutzuckerregulation unterstützen. Sie werden aus hochwertigem Hafer durch Feinmahlung und Luftklassifizierung hergestellt – ein natürlicher Trockenprozess ohne chemische Extraktionsschritte.

Empfohlen für: Backwaren, Kekse/Snackriegel, Frühstückscerealien und Porridge, Brotaufstriche sowie Fleisch- und Milchersatzprodukte.

Produkt	Glutenfrei	Gesamt-B allasts-toffe (g/100g)	Eiweiß (g/100g)	Beta-Glucan (g/100g)	Verpackun	Haltbarkeit (Monate)	Lagerung
FiprOat® Haferkleiekonzentrat N15	✓	32	21	15	20kg/ Big Bag	12 Monate	Raum-temperatur
FiprOat® Haferkleiekonzentrat N10	✓	21	20	10	20kg/ Big Bag	12 Monate	Raum-temperatur



RAISIO
FOOD SOLUTIONS

EIGENE MARKE & LIZENZPRODUKTION

Nutzen Sie die Chance, auf dem stark nachgefragten Markt für pflanzliche Lebensmittel zu wachsen. Wir bieten Ihnen die Herstellung glutenfreier Haferdrinks und Haferflocken unter Ihrer Marke – entwickelt in enger Zusammenarbeit mit Ihnen. Mit den pflanzlichen Produkten von Raisio erweitern Sie Ihr Sortiment um hochwertige, verbraucherorientierte Produkte, die am Point of Sale überzeugen.
Als Marktführer in Finnland und erfahrener Experte in der Branche sind wir bestens gerüstet, um das Sortiment jedes zukunftsorientierten Lebensmittelherstellers um frische, inspirierende Produkte zu ergänzen.

GRÜNDE, SICH FÜR RAISIO ZU ENTSCHEIDEN

- Ein Expertenteam, das immer für Sie da ist
- Umfangreiche Erfahrung mit Hafer und pflanzlichen Lebensmitteln
- Zuverlässige Produktion und moderne Produktionsstätten

Unser Sortiment



HAFERDRINKS

Pflanzliche Haferdrinks nach Ihrem Rezept oder gemeinsam entwickelt.

- Verpackungsart: 0,5 oder 1 l pflanzlicher Tetra Brik® und 0,25 l Tetra Prisma®
- Ohne Gluten, Soja, Nüsse oder Milchprodukte
- Mit klimaneutraler Energie hergestellt



HAFERFLOCKEN

Haferflocken in verschiedenen Größen aus hochwertigem Hafer

- Verpackungsart: Karton mit 500 g bis 1 kg Inhalt und 20-kg-Sack
- Erhältlich in glutenfreier und biologischer Qualität
- Mit klimaneutraler Energie hergestellt



Unsere Haferkette

Unsere Produktionskette für glutenfreien Hafer von höchster Qualität beginnt auf den üppigen finnischen Feldern und endet schließlich mit der zuverlässigen Lieferung sicherer Haferzutaten und Produkte auf Haferbasis. Wir nutzen die neuesten Innovationen, um zu garantieren, dass unser Hafer glutenfrei und nicht mit glutenhaltigen Getreidesorten verunreinigt ist. Unsere Lieferkette für reinen Hafer wurde durch firmeneigene Reinigungs- und Analyseverfahren auf die nächste Stufe gebracht.



HAFER AUS REGIONALEM ANBAU ALS GRUNDPFEILER

Im Mittelpunkt unserer Tätigkeit steht lokal angebauter finnischer Hafer. Unser hochwertiger Hafer stammt ausschließlich von vertrauenswürdigen Landwirten, die in einem Umkreis von 100 Kilometern um unsere Mühle ansässig sind. Es gibt keine Zwischenhändler – wir wissen genau, woher unser Hafer stammt und unter welchen Bedingungen er angebaut wurde.



HOCHWERTIGER HAFER DURCH VERTRAGSLANDWIRTSCHAFT

Die Vertragslandwirtschaft gewährleistet eine zuverlässige Versorgung mit Hafer, selbst unter schwierigen Marktbedingungen. Unsere sichere Versorgung wird durch mehrere Vertragslandwirte unterstützt. Enge Partnerschaften mit diesen Landwirten garantieren die Qualität des Hafers und gewährleisten dessen Eignung für die Verarbeitung und die Herstellung verschiedener Produkte auf Haferbasis.



DIE REINHEIT DES HAFER IST EIN VERSPRECHEN

Um die Reinheit zu gewährleisten, werden alle angelieferten Haferchargen nach strengen Aufnahmekriterien klassifiziert und sortiert. Die Haferkörner durchlaufen mehrere Reinigungsphasen, um Fremdkörner zu entfernen und höchste Qualitätsstandards zu gewährleisten. Während des gesamten Prozesses werden Analysen durchgeführt, einschließlich Kontrollpunkten und Quarantänen. Jede Charge der Endprodukte wird erst freigegeben, nachdem die Reinheit durch Tests bestätigt wurde.

Unsere Hafer-kette

DER WEG VON DEN FELDERN ZU GLUTENFREIEM HAFER

Hafer von vertrauenswürdigen Landwirten

Unser Hafer stammt von unseren eigenen Vertragslandwirten, was bedeutet, dass wir die Landwirte und die Anbaubedingungen kennen.



Finnischer Hafer aus regionalem Anbau

Rückverfolgbarkeit und Transparenz

Die Lieferkette ist so kurz und transparent wie möglich.

Höchste Qualität

Finnische Haferkörner werden nach der Ernte in den Anlagen der Landwirte getrocknet, wodurch höchste Qualität gewährleistet wird.



Klassifizierung eingehender Ladungen

Wir klassifizieren und sortieren jede Haferladung nach strengen Annahmekriterien hinsichtlich verschiedener Fremdgetreidearten.

Modernste Technologie für höchste Reinheit

Die Haferkörner werden in mehreren Reinigungsphasen von Fremdkörnern und anderen Verunreinigungen befreit.



Mechanische und optische Verfahren

Unser Verfahren umfasst mehrere Reinigungsphasen, um die Reinheit des Hafers zu gewährleisten.



Hochwertige Mühle

Die hochautomatisierte, klimaneutrale Mühle gewährleistet bestmögliche Produktsicherheit und -qualität.

Zertifikate

- BRC
- AOECS
- Bio
- Halal
- Koscher

Mehrphasige strenge Analysen

Während des gesamten Prozesses, einschließlich Kontrollpunkten und Quarantänen. Jede Charge der Endprodukte wird analysiert und erst freigegeben, wenn die Ergebnisse die Reinheit bestätigen.





Kontinuierliche Weiterentwicklung

Wir analysieren und verbessern unsere Prozesse kontinuierlich, um eine immer bessere Qualität zu erreichen.

Unter Aufsicht eines akkreditierten Labors

Wir vergleichen unsere Analyseergebnisse ständig mit den Ergebnissen eines externen akkreditierten Labors.

Sichere und zuverlässige Versorgung



HAFERMÜHLE UND FABRIKEN

Mehr als 700 unserer Vertragsbauern unterstützen unser international einzigartiges Modell zur Rohstoffbeschaffung, das sich durch außergewöhnlich kurze und transparente Lieferketten auszeichnet – vom Feld bis zum Werkstor. Der angelieferte hochwertige finnische Hafer wird in unserer eigenen Mühle und unseren Produktionsanlagen zu Produkten für die Lebensmittelindustrie und für Verbraucher weiterverarbeitet. Zusätzlich zu unserer heimischen und rückverfolgbaren Lieferkette gewährleisten die Zertifizierungen unserer modernen Produktionsanlagen die Sicherheit und Qualität unserer Produkte.



Fabrik für Milchalternativen

Raisio, Finnland

- Die neueste Verpackungstechnologie und das neueste Verpackungskonzept bieten vielfältige Möglichkeiten und Anpassungsmöglichkeiten für pflanzliche Getränke.
- Der für die Produktverpackung verwendete Karton ist pflanzlich und recycelbar.
- BRC, ISO9001, ISO14001
- Produktion mit 100% erneuerbarer Energie

Hafermühle

Nokia, Finnland

- Produziert glutenfreie Haferzutaten und beliefert andere Fabriken mit Haferrohstoffen.
- Die hochautomatisierte Mühle gewährleistet eine stabile Qualität, bestmögliche Produktsicherheit und Rückverfolgbarkeit.
- BRC, ISO9001, ISO14001
- Produktion mit über 99% erneuerbarer Energie





Außergewöhnlicher Hafer

IM INNEREN DER FINNISCHEN HAF

Hafer ist eine Getreidepflanze mit einer lockeren, verzweigten Blütengruppe. Wenn er erntereif ist, nimmt der Hafer eine wunderschöne goldgelbe Farbe an. Nachdem der rohe Hafer geschält wurde, besteht das essbare Korn aus drei Teilen: der Kleie, dem Keim und dem Endosperm. Die Kleie enthält Vitamine, Mineralstoffe und ist reich an löslichen Ballaststoffen. Der Kern wird als Keim bezeichnet, der den Samen nährt und Antioxidantien, Vitamine und Fett enthält. Das Endosperm, der größte Teil des Korns, enthält viel Stärke und eine gute Menge an Proteinen.





NÖRDLICHE ANBAUBEDINGUNGEN

Finnlands kalte Winter und kurze, lichtreiche Sommer schaffen besondere Bedingungen für den Haferanbau. Während der Wachstumsperiode unterstützen lange Tageslichtphasen, kühle Temperaturen und saisonale Niederschläge die Entwicklung der Haferkörner.

Zwischen den Wachstumsperioden können Frosttemperaturen das Überleben bestimmter Pflanzenschädlinge und Krankheitserreger begrenzen und so den Schädlingsdruck verringern. Zusammen mit dem Fachwissen finnischer Landwirte bilden diese nördlichen Bedingungen eine starke Grundlage für hochwertigen Hafer.

IDEAL FÜR DIE LEBENSMITTELHERSTELLUNG

Finnischer Hafer zeichnet sich durch Eigenschaften aus, die in der Müllerei und Lebensmittelherstellung besonders geschätzt werden. Die für Lebensmittel ausgewählten Sorten haben große Körner und einen geringen Spelzenanteil. Dies ermöglicht eine effiziente Verarbeitung und eine hohe Ausbeute an nutzbarem Hafermaterial. Die hellgelbe Farbe eignet sich hervorragend für die Herstellung von Haferflocken und Hafergrütze. Der von Raisio bezogene Hafer weist ein hohes Hektolitergewicht von 57–58 Kilogramm auf, wobei dieses je nach Sorte und Ernte variieren kann.



GESUNDHEITLICHE VORTEILE VON HAFER

Hafer gehört zu den gesündesten Getreidesorten, die es gibt, und bietet zahlreiche gesundheitliche Vorteile und einen ausgezeichneten Nährwert. Als glutenfreies Vollkorngetreide enthält Hafer eine Vielzahl wichtiger Nährstoffe, was ihn zu einer guten Wahl für eine ausgewogene und gesundheitsbewusste Ernährung macht.

REICH AN BALLASTSTOFFEN

Hafer ist reich an gesunden Ballaststoffen, von denen etwa die Hälfte lösliche Ballaststoffe namens Beta-Glucan sind. Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass Haferfasern viele gesundheitliche Vorteile in Bezug auf den Cholesterinspiegel, den Blutzucker und die Verdauung haben.

VON NATUR AUS GLUTENFREI

Hafer enthält im Gegensatz zu Roggen, Weizen und Gerste kein Gluten. Daher ist Hafer auch für Menschen mit Zöliakie geeignet, sofern er rein ist und nicht mit glutenhaltigen Getreidesorten vermischt wurde.

GUTE QUELLE FÜR WICHTIGE NÄHRSTOFFE

Vollkornhafer enthält B-Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien.

REICH AN EIWEISS

Hafer ist eine gute Eiweißquelle und enthält mehr Eiweiß als viele andere Getreidesorten.

AUSGEZEICHNETE FETTSÄURENZUSAMMENSETZUNG

Der Großteil des Fetts in Vollkornhaferflocken besteht aus ungesättigten oder weichen Fettsäuren, die gesundheitsfördernd sind. Vollkornhaferflocken bestehen zu etwa sieben Prozent aus Fett, wobei mehr als zwei Drittel davon ungesättigte Fettsäuren sind.

In der EU zugelassene gesundheitsbezogene Angaben

- Der Verzehr von Beta-Glucanen aus Hafer als Teil einer Mahlzeit trägt zur Verringerung des Blutzuckeranstiegs nach der Mahlzeit bei.
- Beta-Glucane tragen zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.
- Es wurde nachgewiesen, dass Beta-Glucane aus Hafer den Cholesterinspiegel im Blut senken. Ein hoher Cholesterinspiegel ist ein Risikofaktor für die Entwicklung einer koronaren Herzkrankheit.
- Haferfasern tragen zu einer Erhöhung des Stuhlvolumens bei.

**Gesundheitsbezogene Angaben dürfen bei der Vermarktung von Konsumgütern verwendet werden, wenn die Verwendungsbedingungen erfüllt sind. Beispiel: mindestens 1 g Beta-Glucan pro quantifizierter Portion für die cholesterinsenkende Angabe.*



HAFER IN DER VERWENDUNG

Außergewöhnlicher Hafer



Ein äußerst vielseitiges Getreide

Hafer kann über die traditionelle Haferflockenmahlzeit hinaus in einer Vielzahl von Lebensmitteln verwendet werden. Seine Vielseitigkeit reicht von klassischen Frühstücks-, Snack- und Backwaren bis hin zu schnell wachsenden und trendigen Kategorien wie milch- und fleischfreien Alternativen.

Umfassendes Know-how und Unterstützung

Dank unserer fundierten Fachkenntnisse im Bereich Hafer finden unsere Partner ganz einfach die am besten geeigneten Zutaten für ihre spezifischen Anforderungen und Anwendungen. Wir unterstützen Sie bei der Entwicklung innovativer Produkte und helfen Ihnen dabei, das volle Potenzial von Hafer in Ihren Produkten auszuschöpfen.

DIE VORTEILE VON HAFER IN ANWENDUNGSBEREICHEN

Angenehmer Geschmack
Hafer eignet sich aufgrund seines milden, ansprechenden Geschmacks für eine Vielzahl von Produkten.

Geschmeidige Textur
Hafer hat eine geschmeidige und cremige Textur, die sich ideal für zahlreiche Lebensmittelanwendungen eignet.

Hervorragende funktionelle Eigenschaften
Verschiedene Haferarten verfügen über ausgezeichnete wasserbindende und verdickende Eigenschaften, wodurch sie in verschiedenen Rezepten sehr gut einsetzbar sind.

MÖGLICHKEITEN ZUR WERTSCHÖPFUNG

Glutenfreier Hafer kann zu einer Vielzahl von Lebensmitteln mit Mehrwert verarbeitet werden, darunter Brot, Kekse, Proteinriegel, milchfreie Getränke und Frühstückscerealien.

BÄCKEREIPRODUKTE



KEKSE UND RIEGEL



FRÜHSTÜCKSFLOCKEN



MILCHALTERNATIVEN



FLEISCHALTERNATIVEN UND HYBRIDPRODUKTE



TEIGWAREN





ABONNIEREN SIE UNSEREN NEWSLETTER
Aktuelles und Wissenswertes zu glutenfreiem Hafer

RAISIO – IHR PARTNER FÜR HAFER

Raisio ist auf verantwortungsvoll hergestellte Lebensmittel und Zutaten spezialisiert, die Gesundheit mit köstlichem Geschmack verbinden. Wir bieten der Lebensmittelindustrie eine breite Palette hochwertiger finnischer Haferzutaten, gestützt auf mehr als 20 Jahre Erfahrung mit glutenfreiem Hafer.

Wir sind stolz darauf, Ihnen folgendes bieten zu können:

- **Hochwertigen Hafer**, der Ihren Qualitätsstandards entspricht.
- **Mehr als 20 Jahre Erfahrung mit glutenfreiem Hafer**, um die Reinheit des Hafers und eine sichere Lieferkette zu gewährleisten.
- **Wertvolles Wissen über die Verwendung von Hafer in verschiedenen Anwendungsbereichen**, um Ihre Entwicklungsbedürfnisse zu unterstützen.

Unser Team

Vertriebsleiter

Ilkka Ojansivu
ilkka.ojansivu@raisio.com
+358 44 782 1327

Exportmanager

Heidi Romu
heidi.romu@raisio.com
+358 45 358 9655

RAISIO
FOOD SOLUTIONS
RAISIOFOODSOLUTIONS.COM