ERBACHER

FOOD | INNOVATION | TOGETHER



Lohnherstellung für individuelle Extrudate und texturiertes Pflanzenprotein

Gemeinsam die **Zukunft** von **Lebensmitteln** gestalten.

Sie haben eine Food Idea? Mit uns wird was draus!

Dürfen wir vorstellen? Wir sind Erbacher Food Intelligence. Als **Lohnhersteller** machen wir Lebensmittelträume wahr. Dafür nutzen wir unsere ausgefeilte **Extrusionstechnologie** – in Kombination mit fundiertem Expertenwissen. Im Bereich **individuelle Extrudate** und **texturierte Pflanzenproteine** entwickeln wir hochwertige Produktlösungen nach Maß. **Individuell. Innovativ. Einzigartig.** Genau so, wie Sie es sich vorgestellt haben. Zum Beispiel vielfältige **Ingredients zur Weiterverarbeitung.** Oder Produkte für Ihre **eigene Marke,** wie z.B. knusprige Snacks oder Frühstückscerealien.

Die Vielfalt unserer Möglichkeiten? Traumhaft! Ob Kakao-Kugeln in Bio-Qualität, rosafarbene Knusper-Herzchen, knackige Dinkel-Flakes, glutenfreie Dragees in Molkereiprodukten, individuelle pflanzliche Fleisch- und Fischalternativen – wir setzen um, was Sie wollen und wie Sie es wollen. Und stehen Ihnen als **zuverlässiger** und **erfahrener Lohnhersteller** Schritt für Schritt zur Seite. Unser Erfolgsrezept? Höchste **Qualität,** jahrzehntelange **Expertise,** maximale **Flexibilität.** Und die Begeisterung für gute Food Ideen.



Inhalt

Produkte nach Maß – unsere Leistungen ..... **Seite 4**

Darum Erbacher Food Intelligence ..... **Seite 6**

Qualität und Nachhaltigkeit ..... **Seite 8**

Ingredients für Fleischersatz ..... **Seite 10**

Ingredients für Panaden ..... **Seite 12**

Ingredients für Dragees ..... **Seite 14**

Ingredients für Frühstückscerealien ..... **Seite 16**

Ingredients für Riegel ..... **Seite 18**

Ingredients für Schokolade & Pralinen ..... **Seite 20**

Snacks ..... **Seite 22**

Lohnherstellung - Ihr Weg zum Wunschprodukt.



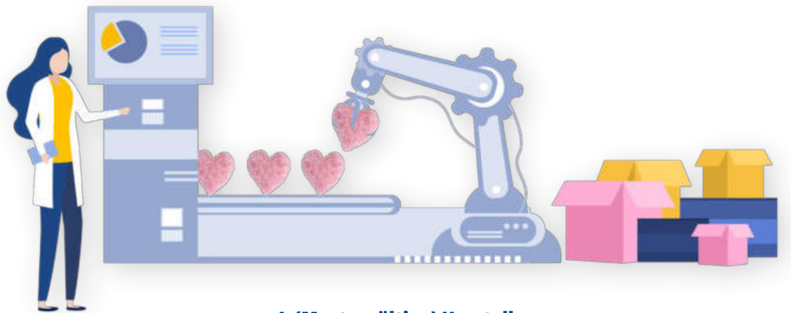
1. Sie haben eine Produktidee?
Dann kontaktieren Sie uns ganz einfach.



2. Crunch Consult:
Unser Team berät Sie, wie wir Ihre Ideen umsetzen können.



3. Produktentwicklung:
Gemeinsam entwickeln wir Ihr individuelles Produkt.



4. (Mustergültige) Herstellung:
Nach erfolgreicher Musterfreigabe, produzieren wir Ihr marktreifes Wunschprodukt.

Individuell nach Ihren Vorstellungen

Wir bieten Ihnen eine umfassende Auswahl an Möglichkeiten, Ihr Produkt nach Ihren eigenen Vorstellungen zu entwickeln. Dies beinhaltet nicht nur die Wahl der **Zutaten, Form** und **Textur,** sondern auch die **Eigenschaften** Ihres Produkts. In unserer Übersicht finden Sie genau die richtige Qualität für Ihr Produkt, die selbstverständlich auch **kombiniert** werden können.





Wir sind Ihr Partner.

Unsere Kompetenzen

Seit mehr als 30 Jahren sind wir **Experte für die Lohnherstellung** extrudierter Lebensmittel. Die Technik der **Extrusion** ist nicht nur ein effizientes und **schonendes Herstellungsverfahren,** sondern ermöglicht zugleich auch eine sehr **flexible** und **individuelle Produktgestaltung** in Geschmack, Farbe, Form, Textur und Anwendungsbereichen bei **konstanter Qualität.** Wir verfügen über eine große Auswahl an Rohstoffen. Auf Wunsch können aber selbstverständlich auch vom Kunden bereitgestellte Rohstoffe verarbeitet werden. Zahlreiche namhafte Markenartikler und innovative Start-Ups zählen zu unseren Kunden und profitieren von unserer Expertise und Erfahrung in der Extrusionstechnik.

Darum Erbacher Food Intelligence.

Lohnherstellung **nach Maß**

- Entwickeln Sie mit uns Ihr individuelles **Produkt nach Maß.**
- Setzen Sie **innovative Trends** in der Lebensmittelbranche.
- Wir bieten Ihnen **sichere Produkte** in **bester Qualität.**

Partnerschaftliche **Zusammenarbeit**

- Gemeinsam, **auf Augenhöhe** im offenen Austausch.
- Seien Sie beim „Fast Prototyping“ **live** bei der **Entwicklung** Ihres Produkts dabei.
- Produktion in vergleichsweise **kleineren Mengen.**

Alles aus **einer Hand**

- Von der **Entwicklung** über die **Herstellung** bis hin zur **Logistik.**
- Wir sind mehr als ein Dienstleister – wir sind Ihr **strategischer Partner** und **Ermöglicher** Ihrer Produkt-Idee.

Unser Qualitätsversprechen

Wir erfüllen nicht nur Ihre individuellen Produktvorstellungen, sondern zugleich auch **höchste Sicherheits- und Qualitätsansprüche.** Von der Auswahl unserer möglichst regionalen Rohstoffe, über die Produktion im eigenen Haus bis hin zum fertigen Produkt. Jeder Bereich unterliegt **zertifizierten Standards** und wird anspruchsvollen **Qualitätskontrollen** unterzogen, u.a. in unserem **hauseigenen akkreditierten Labor.** So bieten wir Ihnen für Ihr Produkt die beste und sicherste Qualität.

Unsere hohen Qualitätsstandards werden uns regelmäßig durch unabhängige Institute und Zertifizierungen bestätigt:

Nachhaltigkeit und Verantwortung

Für uns bedeutet Nachhaltigkeit vor allem **Verantwortung für unsere Kunden, Mitmenschen** und **Umwelt** zu übernehmen. Daher engagieren wir uns kontinuierlich in den Bereichen Umwelt und Soziales, z.B. mit:

- **ökozertifiziertem Umwelt-Management-System nach DIN ISO 14001**
- **energieeffizienten Produktionsprozessen**
- **Stromnutzung aus 100% regenerativen Quellen**
- **Klima- und Walderhaltungsprojekten in Tansania**

Gold-Auszeichnung für langjähriges Engagement

Seit 15 Jahren engagiert sich Erbacher Food Intelligence freiwillig im Umwelt- und Klimapakt Bayern und wurde dafür mit der Gold-Urkunde ausgezeichnet.

Diese Ehrung bestätigt unser kontinuierliches Streben nach effizienten, ressourcenschonenden Prozessen und innovativen Lösungen im betrieblichen Umweltschutz.



Zutaten für

Fleisch- und Fischersatz



Fleischlos glücklich!

Veggie ist voll im Trend. Und die Zukunft für pflanzliche Produkte sieht ebenfalls glänzend aus – wenn sie gut gemacht sind! Unsere **pflanzlichen Protein-Texturate** bringen dafür beste Voraussetzungen mit. Sie eignen sich mit ihrer **faserigen Struktur** ideal als leckerer und **authentischer Fisch-** oder **Fleischersatz** für Ihr **veganes** oder **vegetarisches Wunschprodukt.** Ob Erbse, Kartoffel, Soja, Sonnenblumen oder ein anderer pflanzlicher Rohstoff Ihrer Wahl als Basis – mit unseren Texturaten entwickeln Sie Ihr **Wunschprodukt.**

So viele Möglichkeiten! Einen **kleinen Auszug** aus unserem **Texturate-Portfolio** sehen Sie hier. Gerne stellen wir Ihnen weitere tolle Ideen vor oder konzipieren und produzieren mit Ihnen Ihr Wunschprodukt.



M7443
Weizenprotein (65%) Texturat Chunks
8-10 mm
hoher Proteingehalt + vegan



M7549
Sojaprotein (49%) Texturat Krümel
4-6 mm
hoher Proteingehalt + vegan



M7617
Sonnenblumenprotein (50%) Texturat Chunks
8-10 mm
glutenfrei + hoher Proteingehalt + vegan



M7657
Erbsenprotein (70%) Texturat Chunks
8-10 mm
hoher Proteingehalt + vegan

Weitere Inspiration finden Sie
auf unserer Website:
www.food-intelligence.de



Zutaten für
Panaden



Rundherum knusprig!

Ob Crumbs, Sticks oder in Kugelform: Unsere Extrudate **umhüllen Ihr Produkt** mit genau der Knusprigkeit, die Sie sich dafür wünschen. Für Ihre **perfekte Panade** stehen Ihnen dabei **verschiedenste Kombinationen** aus **Rohstoffen, Formen** und **Geschmäckern** zu Verfügung. So entsteht ein rundherum gelungenes Endprodukt mit optimalem Knusper-Faktor!

Hier finden Sie eine **kleine Auswahl** aus unserem Portfolio. Noch nicht das richtige dabei oder haben Sie eine eigene Produktidee? Sprechen Sie uns an.



M1239
Mais Linse
3-4 mm
glutenfrei + vegan



M5368
Kartoffel Krümel
1-2 mm
vegan



M5800
Reis Kugel
3-4 mm
glutenfrei + ohne Zuckerzusatz + vegan



M7258
Mais Flake
8-10 mm
glutenfrei + vegan



M7568
Weizenprotein (65%) Texturat Krümel
4-6 mm
hoher Proteingehalt + vegan



M7606
Reis Linse
3-4 mm
vegan



M7702
Mais Krümel
4-6 mm
glutenfrei + vegan

Appetit auf mehr?
Dann besuchen Sie unsere Website:
www.food-intelligence.de

Zutaten für
Dragees



Süße Schale – knuspriger Kern

Mit individuell entwickelten Extrudaten als Kern bringen Sie den **Crunch-Faktor** der besonderen Art in Ihre Dragees. Ob als Highlight **im Pralinenregal, als Joghurt-Topping** oder als **innovativer Bestandteil** Ihrer Produktlinie – wir entwickeln und produzieren Dragee-Kerne nach Ihren Wünschen. **Vielfältige Coating-Varianten,** zum Beispiel auf Zucker-, Fett- oder Fruchtpulverbasis, sorgen zusätzlich für den ganz **besonderen Knuspergenuss.**

Einen **kleinen Auszug** unserer extrudierten Dragee-Kerne sehen Sie hier. Gerne zeigen wir Ihnen **weitere spannende Varianten** oder entwickeln gemeinsam mit Ihnen genau die Produktlösung, die Sie für Ihr **perfektes Dragee** benötigen - sprechen Sie uns an.



M76
Reis Loop
8-10 mm
vegan



M1824
Weizen Rentier
8-10 mm
vegan



M2524
Dinkel Herz
>20 mm
vegan



M5617
Mais Kugel, Butter und Salz
16-18 mm
glutenfrei



M6948
Milchprotein (45%) Kugel
12-14 mm
hoher Proteingehalt



M7471
Dinkel Ei, Kakao
10-12 mm
bio + Fairtrade + vegan



M7577
Gerstenmalz Kugel
12-14 mm
vegan



M7602
Weizen Croissant
8-10 mm
konventionell



Weitere Inspiration finden Sie
auf unserer Website:
www.food-intelligence.de

Zutaten für
Frühstücks-cerealien & Müsli



Morgenstund hat Crunch im Mund!

Wir finden: Der Müsligenuss steigt mit dem Knusper-Faktor. Deswegen bringen wir nur zu gerne crunchy **Abwechslung in die Schüssel.** Für **Frühstückscerealien** entwickeln wir Extrudate, die das Geschmackserlebnis rund machen – ganz nach Ihren **individuellen Wünschen.** Knusprige Gerstenflocken; glutenfreie, fruchtige Loops oder konventionelle Weizen-Zahlen mit Schoko-Vanille-Geschmack? Bio? Halal? Bunt? Rund? Wählen Sie aus einer **Vielfalt** nahezu unbegrenzter **Möglichkeiten** – für Ihre einzigartige Müslikomposition.

Hier sehen Sie einen **kleinen Teil** unseres **Produktportfolios** für **Frühstückscerealien und Müsli.** Sie wollen mehr sehen? Oder haben bereits konkrete Vorstellungen? Sprechen Sie uns an und wir machen was draus.



M2545
Dinkel Zahlen, Kakao
18-20 mm
konventionell



M3103
Mais Kugel, Kakao
10-12 mm
glutenfrei + Rainforest Alliance + vegan



M3277
Quinoa Kugel
2-3 mm
bio + glutenfrei + Superfood



M6063
Weizen Reis Herz, rosa
8-10 mm
bio + vegan



M7281
Weizen Reis Ente, Vanille
14-16 mm
bio + vegan



M7494
Mais Milchprotein (30%) Kugel, Zimt-Vanille
8-10 mm
hoher Proteingehalt



M7613
Weizen Schnecke, Zimt
8-10 mm
konventionell



M7626
Erbsenprotein (25%) Loop, Kakao
18-20 mm
glutenfrei + hoher Proteingehalt



Was können wir für Sie tun?
Kontaktieren Sie uns:
www.food-intelligence.de

Zutaten für
Riegel



Knackig unterwegs!

Der Anspruch an ihn ist hoch: Der ideale Müsliriegel ist **knackig,** sieht gut aus, **schmeckt wunderbar** und hat das **gewisse Extra.** Unsere Extrudate eignen sich perfekt **als Hauptkomponente** oder **schmackhafte Ergänzung** für Riegel, die gut ankommen. Welche Ingredients soll er enthalten, Ihr idealer Snack für unterwegs? Glutenfreie Milchprotein Kugeln? Knusprige Dinkel Flakes? Proteinreiche Sojakugeln? Sie haben die Wahl. Wir produzieren für Sie gerne in **verschiedensten Kombinationen** aus **Rohstoffen, Geschmäckern, Farben** und **Formen.**

So könnten Sie aussehen, die Extrudate für den Riegel Ihrer Träume. Wir haben aber **noch viel mehr zu bieten.** Kontaktieren Sie uns und lassen Sie uns die Zukunft Ihres Produktes gemeinsam gestalten.



M3347
Mais Kugel
3-4 mm
vegan



M3863
Reis Kugel
3-4 mm
glutenfrei + vegan



M5800
Reis Kugel
3-4 mm
glutenfrei + ohne Zuckerzusatz + vegan



M6627
Erbsenprotein (63%) Reis Extrudat
4-6 mm
bio + glutenfrei + hoher Proteingehalt + vegan



M7381
Reis Kugel, rosa
1-2 mm
glutenfrei + vegan



M7611
Sojaprotein (60%) Reis Extrudat
3-4 mm
hoher Proteingehalt



M7693
Milchprotein (75%) Kugel
3-4 mm
glutenfrei + hoher Proteingehalt

Weitere Inspiration finden Sie
auf unserer Website:
www.food-intelligence.de

Zutaten für
Schokolade & Pralinen

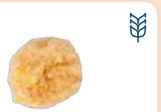


Schokolade trifft Crunch!

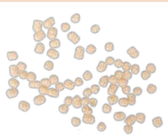
Unsere individuellen Extrudate bringen den **Crunch-Faktor** in die Welt der Schokolade. Mit einer **knusprigen Textur** und **vielseitigen Formen, Farben** und **Geschmacksrichtungen** werden Ihre Produkte durch extrudierte Ingredients zum Erlebnis für alle Sinne. Ob als Knusperkern im **Dragee,** zur Veredelung Ihrer Tafel **Schokolade** oder in **Pralinen** für den extra Biss: Ihrer Kr-kr-kreativität im Bezug auf knusprige Produktlösungen sind keine Grenzen gesetzt.

Wir präsentieren: Einen **kleinen Auszug** aus unserer knusprigen Vielfalt für Ihr **Schokoladenprodukt.**
Gerne stellen wir Ihnen weitere Möglichkeiten vor oder konzipieren und produzieren Ihre Zutat nach Maß.





M59
Mais Reis Kugel, Karamell
8-10 mm
konventionell



M1997
Mini Reis Crisp
1-2 mm
konventionell



M3122
Weizen Reis Crisp, Kaffee
2-3 mm
vegan



M6110
Weizen Crisp, Cookie
3-4 mm
vegan



M6605
Reis Kugel, Kakao
4-6 mm
glutenfrei + kosher + vegan



M6666
Weizen Kissen
4-6 mm
konventionell



M7488
Reis Linse
10-12 mm
glutenfrei + vegan



M7551
Mais Kugel, Salz (5%)
4-6 mm
konventionell



Weitere Informationen finden Sie unter:
www.food-intelligence.de

Let’s talk about Snacks, Baby!



Voll süß? Echt scharf? Sie entscheiden, was Sie wollen!

Entdecken Sie unsere **extrudierten Snacks,** verfeinert mit **aromatischen Gewürzen** oder **süßen Coatings** – entwickelt ganz nach Ihren Vorstellungen. Von der ersten Idee bis zum fertigen Produkt im Großgebinde stehen wir Ihnen als starker Partner zur Seite. Ganz schön snacksy, oder?

Und hier unsere **knusprigen Snack-Kandidaten.** Dies ist nur eine **kleine Auswahl** der nahezu unendlichen Möglichkeiten. Nehmen Sie Kontakt zu uns auf, um die ganze Snack-Vielfalt zu entdecken.





M2921
Dinkel Gitter, Paprika
> 20 mm
vegan



M6592
Linsen-Sonnenblumenprotein Flip (20%), Lauch
> 20 mm
bio + glutenfrei + hoher Proteingehalt + vegan



M6920
Hafer Quinoa Mais Stern, Pizza
> 20 mm
bio + vegan + Superfood



M7432
Dattel Hafer Snack Bite, Kakao
10-12 mm
bio + vegan

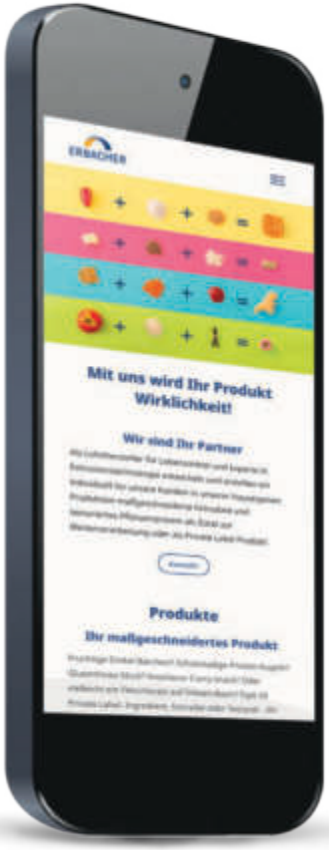


M7516
Soja-Sonnenblumenprotein Welle (26%), Paprika
> 20 mm
hoher Proteingehalt + vegan



Mehr Snacks? Hier entlang:
www.food-intelligence.de

Fan von Food News?



Folgen Sie uns auf LinkedIn!

Mehr Inspiration und Info zu Produkt-Trends mit Crunch gibt's auch auf unserem Blog:

Wir sollten reden!

ERBACHER

Erbacher Food Intelligence GmbH
Im Steiner 2/4
63924 Kleinheubach - Germany

Tel: +49 (0) 9371 / 940-0
Fax: +49 (0) 9371 / 940-249
Email: sales@food-intelligence.de
www.food-intelligence.de