



Skrobie i płatki Clean Label

Składniki pochodzenia roślinnego

Trend na produkty z czystą etykietą stale rośnie i odgrywa coraz ważniejszą rolę w decyzjach zakupowych konsumentów. Dzięki naszym składnikom na bazie grochu i ziemniaków możemy przyczynić się do realizacji tego ważnego trendu.

W związku z rosnącym zapotrzebowaniem na żywność pozbawioną dodatków, intensywnie pracujemy nad opracowaniem funkcjonalnych skrobi z czystą etykietą **Empure®** o właściwościach zbliżonych do skrobi modyfikowanych. Oprócz skrobi ziemniaczanych z czystą etykietą, linia **Empure®** składa się również z płatków z czystą etykietą:

- **Płatki ziemniaczane Empure®** – „płatki ziemniaczane” lub „suszone ziemniaki”.
- **Produkty Empure®** mogą pełnić różne funkcje, takie jak: zagęszczanie, żelowanie, rozszerzanie, a także zapewnianie stabilności i umiarkowanej tolerancji procesu.



Korzystanie z naszych **produktów Empure®** pozwala wytwarzać produkty spożywcze z przyjaznymi dla konsumenta etykietami.

Oprócz gamy **Empure®** oferujemy inne składniki do rozwoju koncepcji czystej etykiety. Składniki te obejmują nasze natywne i przeżelowane skrobie, błonnik ziemniaczany i grochowy **Emfibre®** oraz izolaty białka grochu **Empro®**.

Emwaxy® to marka linii woskowych skrobi ziemniaczanych. Czysta **etykieta Emwaxy® 100** i przeżelowana skrobia **Emwaxy® JEL 100** zapewniają jednolity przyrost oraz lekką, chrupiącą konsystencję przekąsek i orzechów w panierce.

Emwaxy® 100 może zostać wykorzystany również do produkcji serów wegańskich, zapewniając im wysoką zdolność topnienia i elastyczność.



Portfolio skrobi i płatków Empure® Clean Label

Skrobie przeżelowane	Surowiec	Korzyści funkcjonalne	Aplikacja
Empure® KJEL 100	Ziemniak	Średnia lepkość	Sosy emulgowane, spoiwo do sosów błyskawicznych
Empure® KJEL 200	Ziemniak	Wysoka lepkość	Desery, zupy i sosy błyskawiczne (vendingowe), spoiwo instant do analogów mięsa i produktów ziemniaczanych
Empure® KJEL 150	Ziemniak	Opóźnione pęcznienie, redukcja zbrylania, kremowa konsystencja	Spoiwo do sosów i produktów ziemniaczanych
Empure® EJEL 100	Groch	Opóźnione pęcznienie, stabilizator w krokietach, wzmacniacz konsystencji pulpy	Krokiety ziemniaczane, sosy z pulpy, np. sosy pomidorowe

Skrobie modyfikowane	Surowiec	Korzyści funkcjonalne	Aplikacja
Empure® KS 100	Ziemniak	Wysoka lepkość, umiarkowana tolerancja ścinania, wysoka temperatura żelowania, redukcja zbrylania w gorącej wodzie, krótka kremowa konsystencja	Proszkowe koncentraty zup i sosów
Empure® KS 200 8 %	Ziemniak	Średnia lepkość, dobra tolerancja ścinania	Zupy i sosy instant, catering
Empure® ES 300	Groch	Szybkie żelowanie, tworzy zbite żele z krótką teksturą (jak pektyna)	Słodycze ekstrudowane, spoiwo w analogach mięsa
Empure® KS 15	Ziemniak	Dobre tworzenie powłoki, dobre właściwości żelujące	Powłoki żywności, środek glazurujący, wypełniacz, wzmacniacz odczucia w ustach

Płatki ziemniaczane	Surowiec	Korzyści funkcjonalne	Aplikacja
Empure® KF 1100	Ziemniak	Gruboziarniste płatki ziemniaczane	Snacki, puree ziemniaczane, knedle, pierogi ziemniaczane
Empure® KF 1500	Ziemniak	Płatki ziemniaczane średniej wielkości	Snacki, puree ziemniaczane, gnocchi, makaron bezglutenowy, nadzienia do makaronów, zupy i sosy