

Natieve zetmelen (warm-zwellend)

Voorverstijfde zetmelen

	FOODSTAR (bf)	SANOSTAR (bf)	VISCOSTAR	GENOSTAR	STIKKER	COASTAR	MEDSTAR	FIRMSTAR	Spelt zetmeel	ROYALSTAR	Mais zetmeel	Tapioca zetmeel	FOODGEL	SANOCEL	TOOGEL	WETCEL - vlok -	TOPCEL	POMCEL - vlok -	Pregel. Spelt zetmeel	KAPCEL	CREAMGEL	SUPATEX	CLOSURE
Bakkerij producten																							
Vershouding													●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kruimstructuur	●	●	●					●					●	●	●	●	●	●			●	●	●
Vet vervanging									●		●										●	●	●
Aanpassing eiwit hoeveelheid	●							●					●										
Volume	●	●						●															
Ei vervanging																							
Delicatessen / Sauzen / Zuivel																							
Aanpassing van viscositeit / stabilisatie	●	●	●	●				●	●	●	●	●	●	●	●					●		●	●
Vervanging van gemodificeerde zetmelen									●												●	●	
Mondgevoel / vet reductie								●	●	●	●										●	●	●
Dispersie eigenschappen																●		●					
Geëmulgeerde sauzen	●	●	●	●				●	●				●	●	●	●					●		
Vlees producten / -vervangers / coating systemen																							
Stabilisatie / textuur	●	●	●					●	●				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Vleesvervanger																							
Ingrediënt voor coating systemen	●	●	●		●	●		●					●	●	●	●	●		●				
Vervanging van gemodificeerde zetmelen					●	●			●													●	
Dieet producten / farma																							
Glutenvrij		●					○	○	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	○
Jonge kinderen	○	○											○	○									
Senioren																●		●					
Eiwit aanrijking / low carb																							
Farma							●																
Organisch	○	○	○	○	○	○	○	○				○	○	○	○	○	○	○					○



	Voorverstijfselede bloem									Eiwitten					Mengsels					
	Preg. Tarwebloem (volkoren)	Preg. Tarwebloem hv	FLAKER - vlok -	Preg. Rijstbloem R90 (glutenvrij)	Preg. Maisbloem (glutenvrij)	Preg. Speltbloem (volkoren)	Preg. Roggebloem (volkoren)	Preg. Haverebloem	Graan/lokken	Tarwegluten	Speltgluten	GLUSTAR	GLUSOL (oplosbaar)	GLUTEX	Crème poeder	REGG-EX	MAYOFIX vegan	Broodmix glutenvrij	Cakemix glutenvrij	Mengsels op maat
Bakkerij producten																				
Vershouding	●	●	●	●	●	●	●	●												
Kruimstructuur				●					●	●	●	●								
Vet vervanging				●																
Aanpassing eiwit hoeveelheid									●	●	●	●								
Volume									●	●										
Ei vervanging															●					
Delicatessen / Sauzen / Zuivel																				
Aanpassing van viscositeit / stabilisatie	●	●		●				●												
Vervanging van gemodificeerde zetmelen																				
Mondgevoel / vet reductie				●																
Dispersie eigenschappen			●					●												
Geëmulgeerde sauzen												●				●				
Vlees producten / -vervangers / coating systemen																				
Stabilisatie / textuur									●	●	●	●	●							
Vleesvervanger									●	●			●							
Ingrediënt voor coating systemen	●	●		●					●	●		●								
Vervanging van gemodificeerde zetmelen																				
Dieet producten / farma																				
Glutenvrij				○	○										○		●	●	○	
Jonge kinderen									○											○
Senioren			○		○		○	○												○
Eiwit aanrijking / low carb									●	●	●	●	●							○
Farma																				○
Organisch	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

