



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.





## 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.



Baby Food



ballast-  
stoffreich



bio



glutenfrei



halal



konventionell



koscher



laktosefrei



Nutriscore A



ohne  
Zuckerzusatz



hoher  
Proteingehalt



vegan

# 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





# 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.

# Lohnherstellung – Ihr Weg zum Wunschprodukt.



## 1. Sie haben eine Produktidee?

Dann kontaktieren Sie uns ganz einfach.



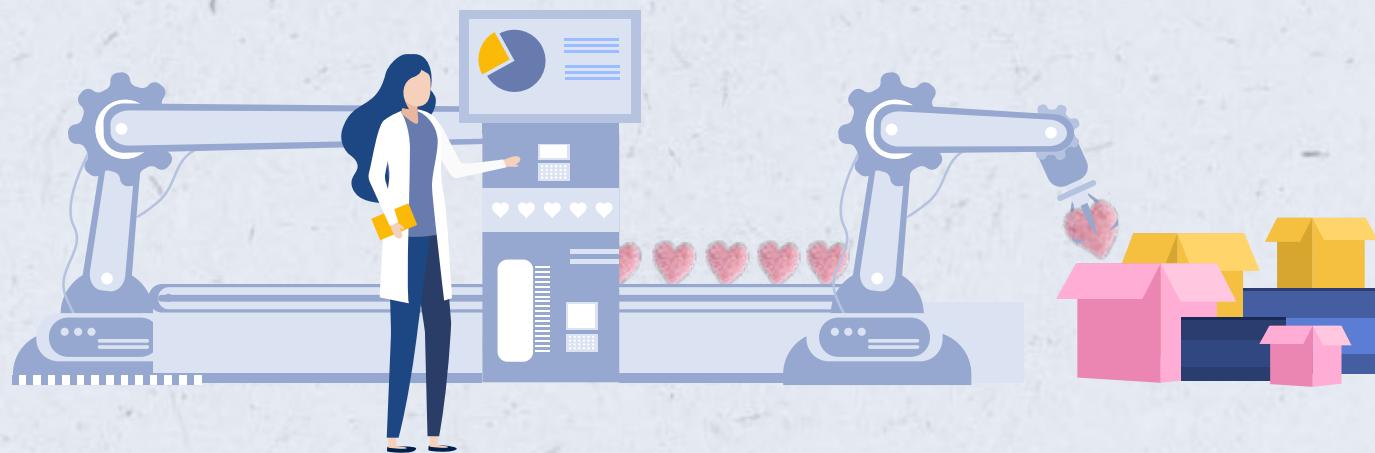
## 2. Crunch Consult:

Unser Team berät Sie, wie wir Ihre Ideen umsetzen können.



## 3. Produktentwicklung:

Gemeinsam entwickeln wir Ihr individuelles Produkt.



## 4. (Mustergültige) Herstellung:

Nach erfolgreicher Musterherstellung, produzieren wir Ihr marktreifes Wunschprodukt.

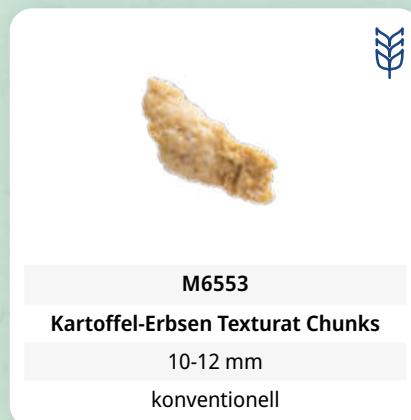
# Zutaten für Fleisch- und Fischersatz



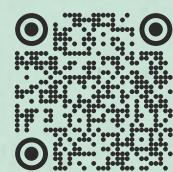
## Fleischlos glücklich!

Veggie ist voll im Trend. Und die Zukunft für pflanzliche Produkte sieht ebenfalls glänzend aus – wenn sie gut gemacht sind! Unsere **pflanzlichen Protein-Texturale** 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.



Weitere Inspiration finden Sie  
auf unserer Website:  
[www.food-intelligence.de](http://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.



Appetit auf mehr?  
Dann besuchen Sie unsere Website:  
[www.food-intelligence.de](http://www.food-intelligence.de)



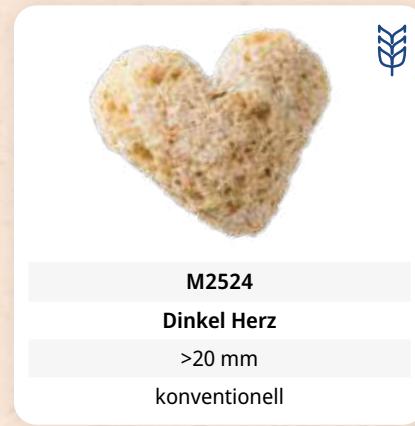
# Zutaten für Dragees, Schokolade & Pralinen



## Süße Schale - knuspriger Kern!

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.



Weitere Informationen finden Sie unter:  
[www.food-intelligence.de](http://www.food-intelligence.de)



# Zutaten für Frühstückscerealien & Müsli



## Morgenstund hat Crunch im Mund!

Wir finden: Der Müslichenuss 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.



Was können wir für Sie tun?  
Kontaktieren Sie uns:  
[www.food-intelligence.de](http://www.food-intelligence.de)



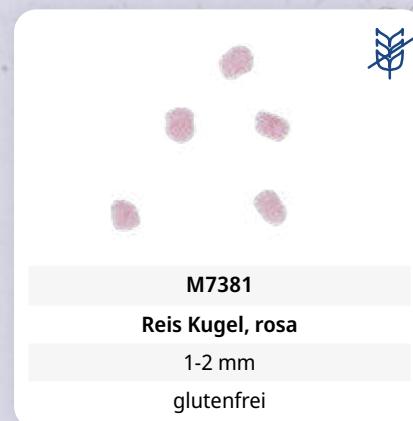
# Zutaten für Riegel



## 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.



Weitere Inspiration finden Sie  
auf unserer Website:  
[www.food-intelligence.de](http://www.food-intelligence.de)



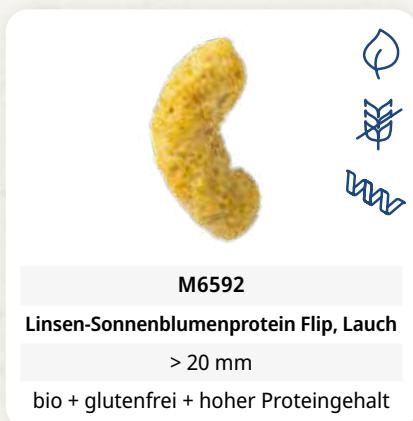
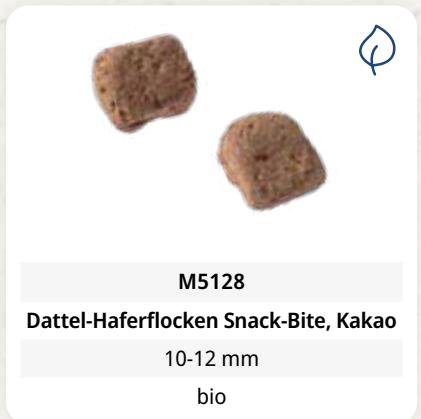
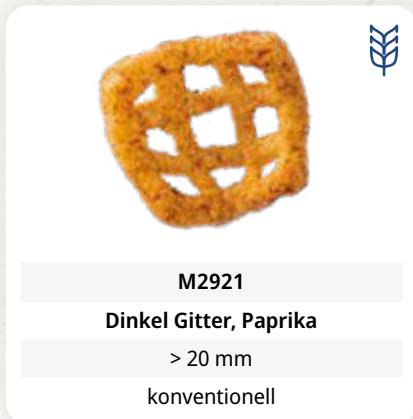
# Let's talk about **Snacks, Baby!**



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.

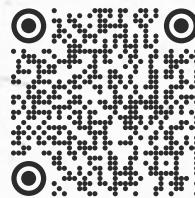


Mehr Snacks? Hier entlang:  
[www.food-intelligence.de](http://www.food-intelligence.de)

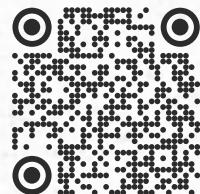
# Fan von Food News?



Folgen Sie uns auf LinkedIn!



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



# Wir sollten reden!



Erbacher 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](http://www.food-intelligence.de)

in

