

Bio-Wachs-Reisstärke.

Ein nachhaltiger, texturgebender Inhaltsstoff.

Die Bio-Wachs-Reisstärke von BENEO ist ein einzigartiger, innovativer Inhaltsstoff. Sie ist die weltweit erste Wachs-Reisstärke, die aus sorgfältig ausgewähltem, reinem und qualitativ hochwertigem Bio-Reis gewonnen wird. Um unsere Umwelt zu schützen, werden im gesamten Herstellungsprozess ausschließlich nachhaltige Techniken verwendet.

Remyline O AX DR verfügt über die erforderlichen Zertifikate gemäß der europäischen Gesetzgebung (Verordnung (EG) Nr. 834/2007 („Ökologische Produktion"), Verordnung (EG) Nr. 889/2008) sowie der US-amerikanischen Gesetzgebung (7 CFR part 205 "National Organic Program").

Remyline O AX DR bietet dieselben Eigenschaften und Vorteile wie herkömmliche Stärke. In Fruchtzubereitungen sorgt sie für verbesserte Konsistenz , auch in Fleischanwendungen ist sie ein hervorragender Texturgeber. Aufgrund ihrer ausgezeichneten Verdaulichkeit und ihrer hypoallergenen Eigenschaften ist diese Bio-Reiszutat eine ideale Nahrungsquelle für Verbraucher jeden Alters.



Unsere Zusammenarbeit basiert auf dem "Share-and-Care-Prinzip". Durch die richtige technische Ausstattung können wir Bodenverarmung verhindern und den Gesamtertrag pro Hektar erhöhen.



Wir arbeiten eng mit ausgewählten Bio-Reisbauern zusammen, die eine gerechte Entlohnung für ihre Arbeit erhalten und so einen guten Lebensstandard halten oder erreichen können.



Der Anbau von Bio-Reis unterstützt die Gesundheit und Produktivität unserer Ökosysteme und der darin lebenden Tiere. Eine pestizidfreie Landwirtschaft schützt Wasser- und Bodenressourcen und unterstützt die biologische Vielfalt.

Stärken auf Reisbasis besitzen im Vergleich zu anderen Lebensmittelstärken einzigartige Eigenschaften: Sie sind **neutral im Geschmack,** verfügen über eine **weiße Farbe**, eine **sehr kleine und einheitliche Korngröße (2-8µm)** und können verwendet werden, um **weiche Gelstrukturen** sowie **cremige oder glatte Texturen** zu erzielen.

Im Gegensatz zu herkömmlicher Stärke ist Wachs-Reisstärke frei von Amylose. Dies verringert Synärese und sorgt so für eine gute Produktdicke und Bindekapazität, verbesserte Produktstabilität und gleichbleibende Textur während der gesamten Haltbarkeitsdauer.

Diese Informationen wurden nach bestem Wissen und Gewissen zusammengetragen und entsprechen dem derzeitigen Kenntnisstand. Es wird weder Verantwortung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit der Informationen übernommen, noch wird eine konkrete Rechtslage im Einzelfall beschrieben. Die Informationen werden unter der Bedingung zur Verfügung gestellt, dass die Empfänger vor dem Verwendungszweck selbst entscheiden ob diese geeignet sind.

Was können wir für Sie tun?
contact@beneo.com
www.beneo.com

Folgen Sie uns auf

beneo
connecting nutrition and health