

Produktspektrum

Durch das Verfahren der molekularen Dispersion bei der Dehydratisierung (Entzug von Wasser-Molekülen) von organischen Substanzen können die nachfolgend aufgeführten Produkte nach Bedarf und Marktlage mit den entsprechenden Rezepturen in der Fabrik hergestellt werden:

Eiprodukte	<ul style="list-style-type: none"> Vollei Eigelb Eiweiß Vollei für Restaurants Vollei mit Zucker für Konditorei & Bäckerei Vollei mit Honig für Konditorei & Bäckerei cholesterinfreies Eipulver
Fruchtsäfte	<ul style="list-style-type: none"> Orangen geschält Orangen mit Schale Zitrusfrüchte geschält Zitrusfrüchte mit Schale Melonen Mangofrüchte Pfirsich
Gemüse	<ul style="list-style-type: none"> Tomaten Karotten Rüben (Zuckerrüben) Pilze (Edelpilze, Trüffel)
Milchprodukte	<ul style="list-style-type: none"> Kamelmilch, Milch, Buttermilch Sahne Joghurt Käse
Spezialitäten	<ul style="list-style-type: none"> Honig Ätherische Öle Duftstoffe (Mikrokapseln) gekapselt Kaffee
Protein	<ul style="list-style-type: none"> Fisch Fleisch Algen Soja
Pharmaprodukte	<ul style="list-style-type: none"> CBS Vitamine (A,B1,B2,C,E)
erneuerbare Energien	<ul style="list-style-type: none"> Strohpulver zur Herstellung von Biodiesel Palmölpulver als Bio Zusatz für Diesel