



Reisprodukte

Millennium Trading AG bietet eine ganze Palette funktioneller Reisprodukte

Rickmers

aus der Produktion von REISMÜHLE GMBH an.

➤ Reisprodukte, die funktionelle Lösung ohne E-Nummer



Funktionelle Reisprodukte erfreuen sich in der heutigen Zeit von „Clean Label“ immer grösserer Beliebtheit. Sie sind allergenfrei, glutenfrei, haben ein gutes Wasserbindungsvermögen, einen tiefen Gehalt an Purinen und sind geschmacks- und geruchsneutral. Alle diese Produkte gelten als Zutaten und nicht als Zusatzstoffe und sind deshalb ohne E-Nummern zu deklarieren.

Reismehle eignen sich besonders für den Einsatz in Backwaren (auch glutenfrei), als Bindemittel für Suppen, Saucen, Gewürzmischungen, als Trennmittel für Trockenfrüchte und zur Bestäubung in der Fleischwaren-Industrie.

Reisquellmehle werden vorwiegend in Cake-Rezepturen eingesetzt um die Frischhaltung zu verbessern.

Reisgrüss für den Einsatz in Panaden und extrudierten Produkten

Native Reisstärke und Wachs-Reisstärke sind dank ihrer guten Emulgierereigenschaften und der feinen Struktur besonders geeignet für fettreduzierte Margarinen und Mayonnaise. Da Wachsreisstärke praktisch zu 100% aus Amylopektin besteht ist sie sehr hitzestabil und neigt kaum zur Retrogradation.

Reisflocken ganz, Griess und Mehl nebst der klassischen Verwendung in Müesli und Frühstückscerealien werden sie oft in vegetabilen Hamburgern und Bratlingen eingesetzt.

Stabilisierte Reiskleie ist eine hochkonzentrierte Form der wertvollsten Bestandteile des Reiskorns. Sie besteht aus den äusseren Schichten des Reiskorns und dem Keimling, die bei der Verarbeitung in der Reismühle separiert werden. Nebst Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen sind auch die hochwertigen Fette des Keimlings darin enthalten. Durch thermische Stabilisierung ist Reiskleie hervorragend geeignet und kann in Lebensmitteln jeglicher Art eingesetzt zu werden.

Millennium Trading AG
Roosstrasse 53
CH-8832 Wollerau

Tel. +41 44 787 58 00
Fax +41 44 787 58 01
info@millennium-trading.biz
www.millennium-trading.biz

Ihr Partner für innovative Produkte