

PRODUKT KATALOG



TRINOVA FOOD

IHRE ANFORDERUNGEN - UNSERE LÖSUNG

Seit 1992 setzen wir uns bei der Trinova AG für die Ernährung von Mensch und Tier ein. Die Abteilung FOOD ist dabei der passende Partner für die Nahrungsmittelindustrie und die Herstellung von Lebensmitteln und Getränken.

Dank umfangreichem Know-how und einem weltweiten Lieferanten-Netzwerk namhafter Hersteller liefern wir Ihnen hochwertige Zutaten, die spezifisch auf Ihre Produktentwicklungen und Produktoptimierungen angepasst sind.

Wir denken Prozesse...

Bei einem Entwicklungsprojekt gibt es viele Hürden zu überwinden. Es ist wichtig, die passenden Zutaten richtig zu kombinieren, um das gewünschte Endprodukt zu erhalten. Es gilt aber auch deklaratorische und rechtliche Aspekte von Anfang an im Blickfeld zu haben. Mit unserem technischen Verständnis und unserer grossen Erfahrung, durch die Vielzahl an erfolgreich umgesetzten Projekten, können wir unsere Kunden und Partner tatkräftig unterstützen. So sparen alle involvierten Stellen Kosten und Zeit.

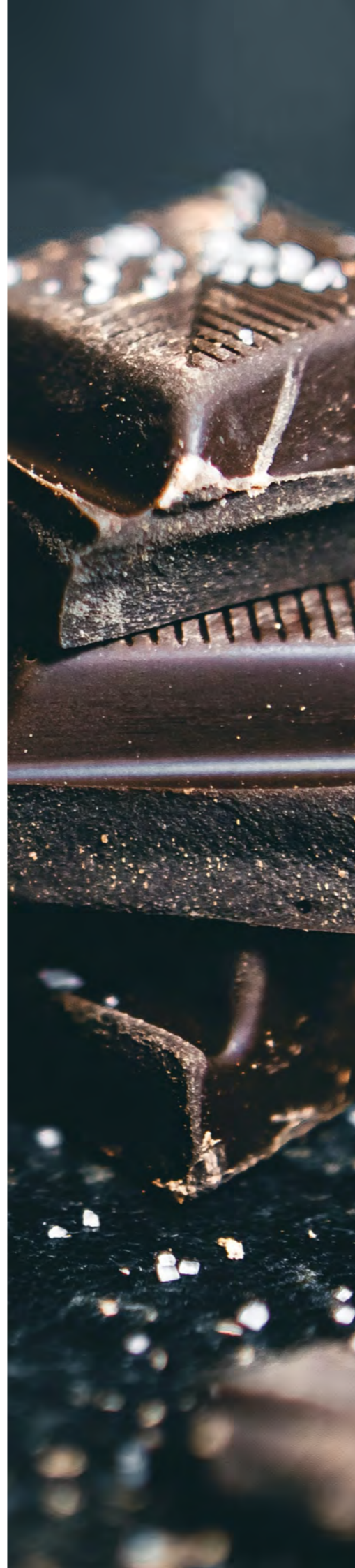
... verstehen die Branche ...

In den letzten Jahrzehnten konnten wir unsere Produkte und Dienstleistungen immer wieder an neue Trends, Kundenbedürfnisse und Rahmenbedingungen anpassen. Unser breites und ständig optimiertes Sortiment wird von unseren Kunden in der gesamten Lebensmittelbranche geschätzt und macht uns für unsere Lieferanten zu einem interessanten Partner in einem kompakten Markt.

... und leben Dienstleistung und Qualität.

Der Erfolg unserer Kunden und eine langfristige Partnerschaft stehen bei unserem Denken und Handeln im Mittelpunkt. Dafür sehen wir uns einerseits als Impulsgeber, lassen andererseits aber die Dynamik der Nahrungsmittelbranche nie aus den Augen. In jedem Fall wollen wir flexibel und innovativ sein. Im Zentrum stehen jedoch immer die Ideen und Anforderungen unserer Kunden und ihrer Projekte. Es hat höchste Priorität für uns, diese so gut und effizient wie möglich umzusetzen.

Neben der hohen Dienstleistungsmentalität ist auch ein hohes Qualitätsbewusstsein von grosser Bedeutung für uns. Hier gilt es, sich den stetig wachsenden Anforderungen anzupassen, um diese auch langfristig erfüllen zu können. Wir leben den kontinuierlichen Verbesserungsprozess im gesamten Unternehmen.



INHALT

1. AROMEN & EXTRAKTE	3
2. HEFEEXTRAKTE	5
3. DEHYDRIERTE PRODUKTE	7
4. EIPULVER	9
5. MILCHBESTANDTEILE	11
6. MILCHSPEZIALITÄTEN	13
7. MILCHPULVERALTERNATIVEN	15
8. PFLANZENPROTEINE	17
9. KOKOSNUSSPRODUKTE	19
10. LEINSAMENMEHL EXTRUDIERT	21
11. NAHRUNGSFASERN	23
12. SPEISESTÄRKEN	25
13. FONDS	27
14. FARBSTOFFE & FÄRBENDE LEBENSMITTEL	29
15. EINZELVITAMINE & MISCHUNGEN	31
16. FERTIGPRODUKTE	33
17. PARTNERSCHAFTEN	35

1

AROMEN & EXTRAKTE



AROMASTOFFE

Produktbezeichnung	Produktinformation
Fruchtaromen	natürlich & naturidentisch
Kaffee- & Tee-Aromen	natürlich & naturidentisch
Alkoholische Aromen	natürlich & naturidentisch
Käsearomen	natürlich & naturidentisch; auch vegan erhältlich
Karamellaromen	natürlich & naturidentisch
Backwarenaromen	natürlich & naturidentisch
Gemüsearomen	natürlich & naturidentisch
Nussaromen	natürlich & naturidentisch
Fleischaromen	natürlich & naturidentisch; auch vegan erhältlich
Süßwarenaromen	natürlich & naturidentisch
Gewürzaromen	natürlich & naturidentisch
Vanillearomen	natürlich & naturidentisch
Honigpulver	natürlich



EXTRAKTE

Produktbezeichnung	Produktinformation
Vanille Extrakte	natürlich
Frucht Extrakte	natürlich
Gartenkräuter Extrakte	natürlich
Kaffee Extrakte	natürlich
Kakao Extrakte	natürlich
Blumen Extrakte	natürlich
Nuss Extrakte	natürlich
Tee Extrakte	natürlich
Wein Extrakte	natürlich
Bier Extrakte	natürlich
Gewürz Extrakte	natürlich
Lilien Extrakt	natürlich



ESSIG- & ALKOHOLPULVER

Produktbezeichnung	Produktinformation
Apfelessigpulver	natürlich
Balsamicoessigpulver	natürlich
Weissweinessigpulver	natürlich
Rotweinessigpulver	natürlich
Birnenweinessigpulver	natürlich
Rotwein- & Weissweinpulver	natürlich
Rum-, Vodka-, Brandy- & Whiskeypulver	natürlich

2

HEFEEXTRAKTE



HEFEEXTRAKT




Produktbezeichnung	Produktinformation
Leiber Viande	Fleischaroma
Leiber Bouillon	Bouillonaroma
Leiber Savoury	pikantes Aroma
Leiber Seasoning	Gemüsearoma
Leiber Aromor	Umamiaroma
Leiber Arosta	geröstetes Aroma
Leiber Asada	natürlicher Farbstoff
Leiber Soye	Soyasaucenersatz
Leiber Cheese Booster	Intensivierung Käsearoma
Leiber Veaty	Fleischaroma für vegane Applikationen
Leiber Masker	Überdeckung von Off Flavours
BIOREAL Hefeextrakt 	BIO SUISSE Hefeextrakt

HEFEFLOCKEN

Produktbezeichnung	Produktinformation
Weizenhefeautolysatsflocken 	Bei der Herstellung der Hefeflocken wird die Hefemilch schonend walzengetrocknet. Die Flocken sind reich an Proteinen und Vitamine und eignen sich besonders zum Würzen von Suppen, Saucen und Salate oder Convenience Gerichte.
Reishefeautolysatsflocken 	
Reishefeflocken 	
Vollkornhefeflocken 	
Würzhefeflocken 	
Malzhefeflocken 	
Inter Yeast Vital Flocken	



HEFEPULVER

Produktbezeichnung	Produktinformation
Hefepulver Aromatic 	Bei der Herstellung des Hefepulvers wird die Hefemilch schonend getrocknet. Das Pulver ist reich an Proteinen und eignet sich zur natürlichen Geschmacksunterstützung.
Hefepulver 	
Hefemelassenpulver 	
Inter Yeast Vital	
Engevita®	

3

DEHYDRIERTE PRODUKTE



DEHYDRIERTES GEMÜSE & FRÜCHTE

Produktbezeichnung	Produktinformation
Fruchtpulver BIO	sprühgetrocknet, gefriergetrocknet & luftgetrocknet
Fruchtgranulate BIO	gefriergetrocknet & luftgetrocknet
Ganze Früchte BIO	gefriergetrocknet & luftgetrocknet
Fruchtpulvermischungen BIO	sprühgetrocknet, gefriergetrocknet & luftgetrocknet
Gemüsepulver BIO	gefriergetrocknet & luftgetrocknet
Gemüsegranulate BIO	gefriergetrocknet & luftgetrocknet
Gemüsemischungen BIO	gefriergetrocknet & luftgetrocknet
Johannisbrotpulver	Gewonnen aus der verarbeiteten ganzen Johannisbrot-Schote durch Reinigung, Zermahlen und Sieben
Johannisbrotgranulat	



DEHYDRIERTE FLEISCHPRODUKTE

Produktbezeichnung	Produktinformation
Lammfleischpulver	luftgetrocknet
Lammfleischgranulate	luftgetrocknet
Rindfleischpulver	luftgetrocknet
Rindfleischgranulate	luftgetrocknet
Schweinefleischpulver	luftgetrocknet
Schweinefleischgranulate	luftgetrocknet
Pouletfleischpulver	luftgetrocknet
Pouletfleischgranulate	luftgetrocknet
Speckpulver	luftgetrocknet
Speckgranulate	luftgetrocknet

DEHYDRIERTE FISCHPRODUKTE

Produktbezeichnung	Produktinformation
Hummerpulver	luftgetrocknet
Shrimppulver	luftgetrocknet
Krabbenpulver	luftgetrocknet
Lachspulver	luftgetrocknet
Kabeljaupulver	luftgetrocknet
Flechenpulver	luftgetrocknet

4

EIPULVER

EIPULVER

Produktbezeichnung	Produktinformation
Eiweisspulver Standard BH	universell einsetzbar
Eiweisspulver Standard FH 	universell einsetzbar
Eiweisspulver High Whip BH	hohes Aufschlagvolumen
Eiweisspulver High Whip FH	hohes Aufschlagvolumen
Eiweisspulver Extra High Whip BH	extra hohes Aufschlagvolumen
Eiweisspulver Extra High Whip FH	extra hohes Aufschlagvolumen
Eiweisspulver High Gel BH	hohe Gelstärke
Eiweisspulver High Gel FH 	hohe Gelstärke
Eiweisspulver Kristallin Flakes BH	-
Eiweisspulver Kristallin Granular BH	-
Volleipulver Standard BH	universell einsetzbar
Volleipulver Standard FH 	universell einsetzbar
Eigelbpulver Standard BH	universell einsetzbar
Eigelbpulver Standard FH 	universell einsetzbar
Eigelbpulver hitzestabil BH	für Applikationen mit hohen Temperaturen



Unser Partner Ovoprot mit Sitz in Österreich produziert seit 1976 hochwertige Eipulver. Ovoprot ist FSSC 22000 sowie Agrovet zertifiziert. Bei Bedarf stehen Ihnen auch Produkte zur Verfügung, welche über das KAT-Zertifikat verfügen.

5

MILCHBESTANDTEILE



MOLKENPROTEINE

Produktbezeichnung	Produktinformation
Protarmor 80	Molkenprotein-Konzentrat 80 %
Protarmor 82 SBLi	Molkenprotein-Konzentrat 82 %, instant
WPI90	Molkenprotein-Isolat 90 %
WPI90 Instant	Molkenprotein-Isolat 90 %, instant
WPI XP	Molkenprotein-Isolat 93 %, laktosereduziert
Oragel HG 80	Molkenprotein mit gelierenden Eigenschaften

KASEINATE

Produktbezeichnung	Produktinformation
Natrium Kaseinat	Aufgeschlossenes Milcheiweiss. Sprühgetrocknet. Sehr gut löslich. Besitzen emulgierende und bindende Eigenschaften. Können den Mineralstoffgehalt regulieren.
Kalcium Kaseinat	
Kalium Kaseinat	

MILCH-MINERALSTOFFE

Produktbezeichnung	Produktinformation
Vitalarmor Ca M10	Milchmineralstoff Konzentrat
Lactosalt Opti'Taste	Ersatz von Salz durch Milchmineralien
Lactoferrin	Verbesserte Eisenaufnahme
Vitalarmor 900	Kaseinhydrolysat

MILCHPULVERERSATZ / EIWEISSPULVERERSATZ


Produktbezeichnung	Produktinformation
Nollibel	Ersetzt Milchpulver 1:1 in Eiscreme
Belka	Ersetzt Milchpulver 1:1 in Backwaren & Joghurt
Proselac	Ersetzt Milchpulver 1:1 in Suppen & Saucen
Bianbel	Ersetzt Eiweisspulver & besitzt schäumende Eigenschaften

6

MILCHSPEZIALITÄTEN



JOGHURTPULVER

Produktbezeichnung	Produktinformation
M-Joghurtpulver A 4.3 	aromatisches, sehr saures Joghurtpulver
M-Joghurtpulver M 4.3	leicht saures Joghurtpulver, kaum aromatisch
M-Joghurtpulver M/A 4.5	ausgewogenes Joghurtpulver
M-Joghurtpulver A 5.0	aromatisches, mildes Joghurtpulver
M-Joghurtpulver A/S 5.1	aromatisches, leicht süsslich mildes Joghurtpulver
M-Joghurtpulver M/A 5.4	aromatisch, mildes Joghurtpulver
M-Joghurtpulver A/S 5.9	extra mildes, aromatisches Joghurtpulver
M-Joghurtpulver laktosefrei	laktosefreies Joghurtpulver < 0.1%
M-Joghurtpulver A 4.3 instant	instant Joghurtpulver
Greek Joghurtpulver	griechischer Joghurt als Pulver

KARAMELL

Produktbezeichnung	Produktinformation
Caramilk brown 313 B	sprühgetrocknetes Karamellpulver 13 % Fett (Butter), sehr hell
Caramilk brown 322 B	sprühgetrocknetes Karamellpulver 22 % Fett (Butter), hellbraun
Caramilk brown 322 V CO	sprühgetrocknetes Karamellpulver 22 % Fett (Kokos), hellbraun
Caramilk brown 322 V	sprühgetrocknetes Karamellpulver 22 % Fett (Palm), hellbraun
Caramilk roasted 520 B	sprühgetrocknetes Karamellpulver 20 % Fett (Butter), leicht geröstet
Caramilk roasted 520 V CO	sprühgetrocknetes Karamellpulver 20 % Fett (Kokos), leicht geröstet
Caramilk roasted 520 V	sprühgetrocknetes Karamellpulver 20 % Fett (Palm), leicht geröstet
Caramilk roasted 720 B	sprühgetrocknetes Karamellpulver 20 % Fett (Butter), stark geröstet
Caramilk roasted 720 V	sprühgetrocknetes Karamellpulver 20 % Fett (Palm), stark geröstet
Caramilk Coffee	sprühgetrocknetes Karamellpulver mit Kaffeepulver
Caramilk Pannacotta	sprühgetrocknetes Karamellpulver mit natürlichem Aroma
Caramilk Toffee	sprühgetrocknetes Karamellpulver mit natürlichem Aroma
Caramilk Crème Brûlée	sprühgetrocknetes Karamellpulver mit natürlichem Aroma



SPEZIAL





Produktbezeichnung	Produktinformation
Magermilchpulver laktosefrei	Restlaktose < 0.1%
M-Quarkpulver	1.5 % Fett, 65 % Proteine
M-Quarkpulver laktosefrei	Restlaktose < 0.1 %
M-Kefir Pulver	-
Crème Fraîche Pulver	70 % Fett, 12 % Protein
Mascarponepulver	75 % Fett, 14 % Protein
Buttermilchpulver	2 % Fett, 36 % Protein
Sauerrahmpulver	42 %, 21 % Protein

7

MILCHPULVER-ALTERNATIVEN



MILCHPULVER-ALTERNATIVEN (VEGAN)

Produktbezeichnung	Produktinformation
Reisdrinkpulver 	Hergestellt aus hydrolysiertem Reissirup ohne Trägerstoffe. Aus der EU. Auch in Bio. Frei von Allergenen.
Haferdrinkpulver 	Hergestellt aus hydrolysiertem Hafersirup ohne Trägerstoffe. Glutenfrei. Aus der EU. Auch in Bio. Frei von Allergenen. Wahlweise mit Sonnenblumenöl oder Rapsöl.
Hirsedrinkpulver 	Hergestellt aus hydrolysiertem Hirsesirup ohne Trägerstoffe. Frei von Allergenen.
Cashewdrinkpulver 	Hergestellt aus Cashew Mousse. Wahlweise auf Inulin oder Maltodextrin als Trägerstoff.

JOGHURTPULVER-ALTERNATIVEN (VEGAN)

Produktbezeichnung	Produktinformation
Fermentiertes Reisdrinkpulver	Hergestellt aus hydrolysiertem Reissirup mit anschließender Fermentation
Fermentiertes Haferdrinkpulver	Hergestellt aus hydrolysiertem Hafersirup mit anschließender Fermentation
Fermentiertes Hirsedrinkpulver	Hergestellt aus hydrolysiertem Hirsesirup mit anschließender Fermentation

MILCHKARAMELLPULVER-ALTERNATIVEN (VEGAN)

Produktbezeichnung	Produktinformation
Caraplant	Karamelisation und Sprühtrocknung von veganem Karamelpulver. In verschiedenen Röstungsgraden erhältlich.



8

PFLANZENPROTEINE



PFLANZENPROTEINE

Produktbezeichnung	Produktinformation
Erbsenproteinisolat 	Erbsenproteinisolat mit 80% Protein in Bio und konventionell
Erbsenproteinkonzentrat 	Bio Erbsenproteinkonzentrat mit 50% Protein aus der EU. Sehr gute funktionelle Eigenschaften. Hervorragende Eigenschaften als Ersatz von Ei zur Emulsion von veganen Alternativen.
Reisproteinisolat 	Reisproteinisolat mit 80 % Protein Bio und konventionell aus der EU
Sonnenblumenproteinkonzentrat 	Bio oder konventionelles Sonnenblumenprotein mit 53% Protein aus der EU. Auch als Bio Knospe erhältlich.
Kürbiskernproteinkonzentrat 	Bio oder konventionelles Kürbiskernprotein mit min. 60% Protein aus der EU. Auch als Bio Knospe erhältlich. Auch aus gerösteten Kürbiskernen möglich!
Favabohnenkonzentrat 	Bio Favabohnenproteinisolat mit 60 % Protein aus der EU.
Hanfproteinkonzentrat 	Bio oder konventionelles Hanfprotein mit 50 % Protein aus der EU.
Lupinenproteinkonzentrat 	Bio oder konventionelles Lupinenprotein mit 50 % Protein aus der EU
Hefeproteinkonzentrat	Konventionelles Hefeprotein mit 43 - 50 % Protein aus der EU.
Hefeproteinisolat	Konventionelles Hefeprotein mit 72 - 83 % Protein aus der EU.



9

KOKOSNUSS- PRODUKTE



KOKOSNUSSPRODUKTE

Produktbezeichnung	Produktinformation
Kokosnussmilchpulver instant	Sehr gute Instant-Eigenschaften
Kokosnussmilchpulver vegan	Ohne Milchderivate für vegane Produkte
Kokosnussflocken extra fein	< 2mm für Feinbackwaren, Schokolade
Kokosnussflocken fein	> 2mm für Dauerbackwaren, Riegel, Müsli
Kokosnussflocken grob	> 4mm für Dauerbackwaren, Riegel, Müsli
Kokosnuss Chips	In verschiedenen Grössen
Kokosnuss Chips geröstet	In verschiedenen Grössen
Kokosnussmilch 17 % Fett 	UHT, Aseptisch in 25 kg oder 200 kg Fässer
Kokosnussschmelze 24 % Fett 	UHT, Aseptisch in 25 kg oder 200 kg Fässer



Unsere Kokosnussprodukte stammen aus nachhaltigem Anbau. Unsere Partner sind FSC 22000, ISO 14001 sowie Rainforest Alliance zertifiziert. Die Produkte sind kosher und halal zertifiziert.



10

LEINSAMENMEHL EXTRUDIERT

LEINSAMENMEHL EXTRUDIERT

Produktbezeichnung	Produktinformation
T-Lin 	Funktionelles Leinsamenmehl zur Verbesserung der Saftigkeit und Bissfestigkeit in Fleischprodukten und als emulgierender Ersatz für Eigelb in Backwaren. Reich an Omega-3 und Nahrungsfasern.
Croq'Lin 	40 % Weizenmehl, 60 % Leinsamenmehl, 13 % Omega-3
Croq'Omega 	50 % Weizenmehl, 50 % Leinsamenmehl
Riz'Omega 	50 % Reismehl, 50 % Leinsamenmehl, 13 % Omega-3, glutenfrei
Malt'Omega 	50 % Malzmehl, 50 % Leinsamenmehl, 13 % Omega-3, Röstaromen
Son d'avoin'Omega 	70 % Weizenmehl, 30 % Leinsamenmehl, zur Herstellung von Pasta
Past'Omega 	80 % Ackerbohnenmehl, 20 % Leinsamenmehl
Fevolin 	27 % Proteine, 5 % Omega-3
Leinsamen ganz 	ganze Leinsamen in Bio Knospe Qualität



Anders als herkömmlich gemahlenes Leinsamenmehl besitzt extrudiertes Leinsamenmehl einen sehr hohen Anteil an verfügbaren Omega-3-Fettsäuren. Antinutritive Stoffe, wie Blausäure wurden zudem durch ein patentiertes Verfahren abgebaut!



11

NAHRUNGSFASERN



UNLÖSLICHE NAHRUNGSFASERN

Produktbezeichnung	Produktinformation
Weizenfaser	> 97 % Ballaststoffe, geschmacksneutral, weiss für Ballaststoffanreicherung, Wasserbindung, Brennwertreduktion, Füllstoff
Haferfaser BIO	> 97% Ballaststoffe, geschmacksneutral, weiss für Ballaststoffanreicherung, Wasserbindung, Brennwertreduktion, Füllstoff
Bambusfaser	> 97 % Ballaststoffe, geschmacksneutral, weiss für Ballaststoffanreicherung, Wasserbindung, Brennwertreduktion, Füllstoff
Zuckerrohrfaser	> 97 % Ballaststoffe, geschmacksneutral, weiss für Ballaststoffanreicherung, Wasserbindung, Brennwertreduktion, Füllstoff
Erbsenfaser	> 70 % Ballaststoffe, vorwiegend aus unlöslichen und löslichen Ballaststoffen sowie resistenten Stärken. Für Fleisch und Wurstwaren, vegane Produkte, Suppen, Füllungen
Apfelfaser BIO	> 55 % Ballaststoffe, reich an Pektin, ausgewogener Anteil löslicher/unlöslicher Fasern, verbessert Backeigenschaften
Karottenfaser BIO	> 80 % Ballaststoffe, geschmacksneutral, sehr hohe Wasserbindung

LÖSLICHE NAHRUNGSFASERN



Produktbezeichnung	Produktinformation
Inulin BIO	> 90 % Inlin aus der Agavenpflanze
Fructooligosaccharide (FOS)	70 %, 90 %, 95 % FOS aus Zuckerrohr, in Pulverform oder flüssig






12

SPEISESTÄRKEN

TAPIOKASTÄRKE

Produktbezeichnung	Produktinformation
Tapioca Standard	Hydrothermisch behandelte Tapiokastärke
Tapioca Nativ 	Native Tapiokastärke
Pretaline 798	Kaltquellende Tapiokastärke
Tapiocaline FA 517	Heissquellende, agglomerierte und vorgelierte Tapiokastärke mit sehr feiner Granulation
Tapiocaline CR521 	Heissquellende, agglomerierte und vorgelierte Tapiokastärke mit feiner Granulation
Tapiocaline EX 533	Heissquellende, agglomerierte und vorgelierte Tapiokastärke mit mittlerer Granulation
Tapiocaline ST 500	Heissquellende, agglomerierte und vorgelierte Tapiokastärke mit grobkörniger Granulation für visuelle Effekte (Fettkörner Simulation)
Specialine 718	Modifizierte Tapiokastärke für Anwendungen mit hohen Scherkräften/ hohen Temperaturen
Tapiokaperlen	z.B. für die Anwendung in Bubble Tea

KARTOFFELSTÄRKE

Produktbezeichnung	Produktinformation
Kartoffelstärke Nativ 	universelle Binde- und Verdickungsmittel
Kartoffelquellstärke 	kalt quellend, heiss quellend (vorverkleistert)
Kartoffelstärke dehydriert 	mit maximaler Restfeuchte von 6 %

MAISSTÄRKE

Produktbezeichnung	Produktinformation
Maisstärke Nativ 	universelle Binde- und Verdickungsmittel



WEIZENSTÄRKE & REISSTÄRKE

Produktbezeichnung	Produktinformation
Weizenstärke Nativ 	universelle Binde- und Verdickungsmittel
Weizenstärke Nativ glutenfrei	universelle Binde- und Verdickungsmittel für glutenfreie Applikationen
Weizenstärke modifiziert (E1422)	erhöhte Toleranz gegenüber Erhitzung, Scherung und niedrigen pH-Werten
Reisstärke Nativ	universelle Binde- und Verdickungsmittel
Reisstärke stabilisiert	erhöhte Toleranz gegenüber Erhitzung, Scherung und niedrigen pH-Werten, Clean Label

13 FONDS



FONDS

Produktbezeichnung	Produktinformation
Kalbsfond	als Paste oder Pulver
Rindsfond	als Paste oder Pulver
Hühnchenfond	als Paste
Fischfond	als Paste
Hummerfond	als Paste
Entenfond	als Paste
Wildfond	als Paste
Pilzfond	als Paste
Gemüsefond	als Paste



14

FARBSTOFFE & FÄRBENDE LEBENSMITTEL



FARBSTOFFE

Produktbezeichnung	Produktinformation
Curmin	E100
Karmin- und Carmen-Säure	E120
Chlorophyll	E140
Kupfer-Chlorophyll	E141(i)
Zuckerulör	E150a
Pflanzkohle	E153
Carotene	E160a(i) - (iv)
Annatto	E160b
Paprika Extrakt	E160c
Lycopon	E160d
Beta-Apo-Caroten	E160e
Lutein	E161
Betanin	E162
Anthocyane	E163
Titanium Dioxid	E171
Eisenoxide	E172



FÄRBENDE LEBENSMITTEL

Produktbezeichnung	Produktinformation
Pink - Violett	Rote Beete Extrakt
Blau	Spirulina Extrakt
Braun	Malz Extrakt, gebrannter Zucker
Pink - Rot	Lila Karotten, Karotten, Radieschen, Süsskartoffel, Rotkohl
Orange	Orange, Blutorange,
Gelb	Safran Extrakt
Grün	Spinat Extrakt, Kiwi



Als färbende Lebensmittel bezeichnet man Lebensmittelzutaten, die aus farbintensiven Früchten, Gemüse und essbaren Pflanzen hergestellt werden ohne die Farbpigmente selektiv zu extrahieren. Sie tragen aus diesem Grund keine E-Nummer und dürfen daher als Zutat ohne E-Nummer deklariert werden!

15

EINZELVITAMINE & MISCHUNGEN

EINZELROHSTOFFE & KUNDENSPEZIFISCHE MISCHUNGEN

Produktbezeichnung	Produktinformation
Einzelvitamine & Vitaminmischungen	Vitamin B, A, D, E, K, C, Betacarotin
Einzelmineralstoffe & Mineralstoffmischungen	Eisen, Zink, Calcium, Kalium, Selen, Kupfer, Mangan, Natrium

HEALTH SOLUTION

Produktbezeichnung	Produktinformation
Lalmin Se1000 & Se2000	Natürliches Selenium aus der Hefe
Lalmin Zn50 & Zn100	Natürliches Zink aus der Hefe
Lalmin Cr2000	Natürliches Chrom aus der Hefe
Lalmin Fe10	Natürliches Eisen aus der Hefe
Lalmin Mg40	Natürliches Magnesium aus der Hefe
Lalmin Mn50	Natürliches Mangan aus der Hefe
Lalmin Cu1000	Natürliches Kupfer aus der Hefe
Lalmin I3500	Natürliches Jod aus der Hefe
Lalmin B Complex	Natürlicher Vitamin B Komplex aus der Hefe
Lalmin Vita D	Natürliches Vitamin D aus der Hefe
Acerolapulver	Natürliches Vitamin C aus Acerola, sprühgetrocknet
Gastro AD	Fermentiertes Sojaprodukt, das ein Ungleichgewicht der Magensäure auf natürliche Weise ausgleicht und die Beschwerden bei saurem Reflux und anderen Magenbeschwerden lindert.
M-Guard	Wissenschaftlich erprobtes, mindestens 80 %iges Beta-1,3/1,6-Glucan aus Hefe zur Stärkung des Immunsystems.
Probiotika	Wir bieten Ihnen eine Vielzahl an namhaften und gut erprobten Probiotika Stämmen an, welche verschiedene industrielle Prozesse überstehen z.B. für Backwaren, funktionelle Riegel und Snacks, Süßwaren, alkoholfreie oder milchfreie Getränke sowie viele andere Anwendungen.
Beta Glucan	Aus Hafer und aus Hefe
Aminosäuren	Einzeln oder als Mischung
Omega 3	In Soft Gel Kapseln oder als Rohstoff
Lycopene	6 %- oder 10 %-haltig
Kreatin Monohydrat	-
MSM (Methylsulfonylmethan)	-
Hyaluronsäure	-



Alle von uns vertriebenen Vitamine und Mineralstoffe sind besonders hochwertig und entsprechen Pharma- oder Lebensmittel-Qualität. Unser Spektrum von mehr als 1200 Rohstoffen an Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen und weiteren Zusatzstoffen liefern wir sowohl als Einzel-Rohstoff als auch als individuelle Mischungen für den gezielten Einsatz in den unterschiedlichen Anwendungsgebieten in der Lebensmittelindustrie.

16

FERTIGPRODUKTE

FERTIGPRODUKTE

Produktbezeichnung	Produktinformation
Brausetabletten	Wir stellen eine Vielzahl an Nahrungsergänzungsprodukten im Lohn her. Unsere erfahrenen und kompetenten Spezialisten entwickeln gerne, mit Ihnen gemeinsam, das optimale Produkt für Sie. Bewährte und neue Geschmacksrichtungen sind dabei eine unserer Stärken. Wir orientieren uns an aktuellen Trends und produzieren nach höchsten Qualitätsstandards!
Fast Melt Sticks	
Lutschtabletten	
Kautabletten	
Schlucktabletten	
Probiotische Kapseln	
Functional Gummies	Für die mentale, gastro, immune und weibliche Gesundheit. Mit Vitaminen, Spurenelement und Pflanzenextrakte.
Getränkpulver	Instant Getränkpulver mit Vitaminen, Spurenelemente und wahlweise Pflanzenextrakte.



Unser umfangreiches Portfolio an Fertigprodukten zur Nahrungsergänzung erstreckt sich von den Klassikern Brausetabletten über Lutschtabletten, Kautabletten, Schlucktabletten sowie Hart- und Weichgelatine kapseln bis hin zu Stickpacks und Sachets mit Getränkpulver oder Direktgranulat. Individuelle Abstimmung der Rezeptur, Design und Konfektionierung sind fester Bestandteil unserer Arbeit als Lohnhersteller, um Ihnen das optimale Fertigprodukt in höchster Qualität zu liefern. Dabei fertigen wir nach Ihren Wünschen und Vorstellungen bezüglich der Formulierung der Inhaltsstoffe, dem Produkt- und dem Verpackungsdesign. Für eine persönliche Beratung melden Sie sich einfach bei uns.



17

PARTNERSCHAFTEN

EIN BREITES NETZWERK

GEWAPPNET FÜR IHRE PROJEKTE

Bei der Auswahl unserer Partner legen wir grössten Wert auf Zuverlässigkeit, Innovationsgeist und Beratungsstärke. Unsere erfolgreiche Zusammenarbeit basiert auf gegenseitigem Vertrauen, Ehrlichkeit und Professionalität.



Vitamine, Vitamin-Mischungen

www.nutrilo.de



Aromen, Farbstoffe, Pflanzenextrakte

www.plant-ex.com



Milchbestandteile

www.armor-proteines.com



Technische Milchbestandteile

www.belindustries.groupe-bel.com



Tapiokastärke

www.tipiak.fr



Leinsamenmehle, Omega-3

www.valorex.com/en/trades/food/



Hefeextrakte

www.leibergmbh.de



Milchspezialitäten

www.suwelack.de



Unlösliche Nahrungsfasern

www.mikro-technik.com



Lösliche Fasern

www.imagorganics.com



Bio Hefeextrakte

www.agrano.de



Health Solutions

www.lallemand.com



Pflanzenproteine, Kartoffelstärke

www.aloja-starkelsen30.lv



Eipulver

www.ovoprot.com

ZERTIFIZIERT

FÜR DIE QUALITÄT IHRER PRODUKTE

Die Herstellung von Lebensmitteln erfordert höchste Anforderungen von allen beteiligten Parteien. Wir bei Trinova FOOD richten uns nach den Vorgaben der ISO 9001 und setzen uns für eine nachhaltige Marktpositionierung ein. Ebenso lassen wir uns IFS Broker zertifizieren, um die Sicherheit und Qualität von den angebotenen Produkte zu gewährleisten. Einige unserer Produkte verfügen zudem über ein Bio-Label. Damit decken wir die gestiegenen Bedürfnisse in diesem Bereich ab.





Trinova AG
Abteilung FOOD
Hämmerli 2D
8855 Wangen SZ
www.trinova.ch
food@trinova.ch
+41 55 450 60 60