

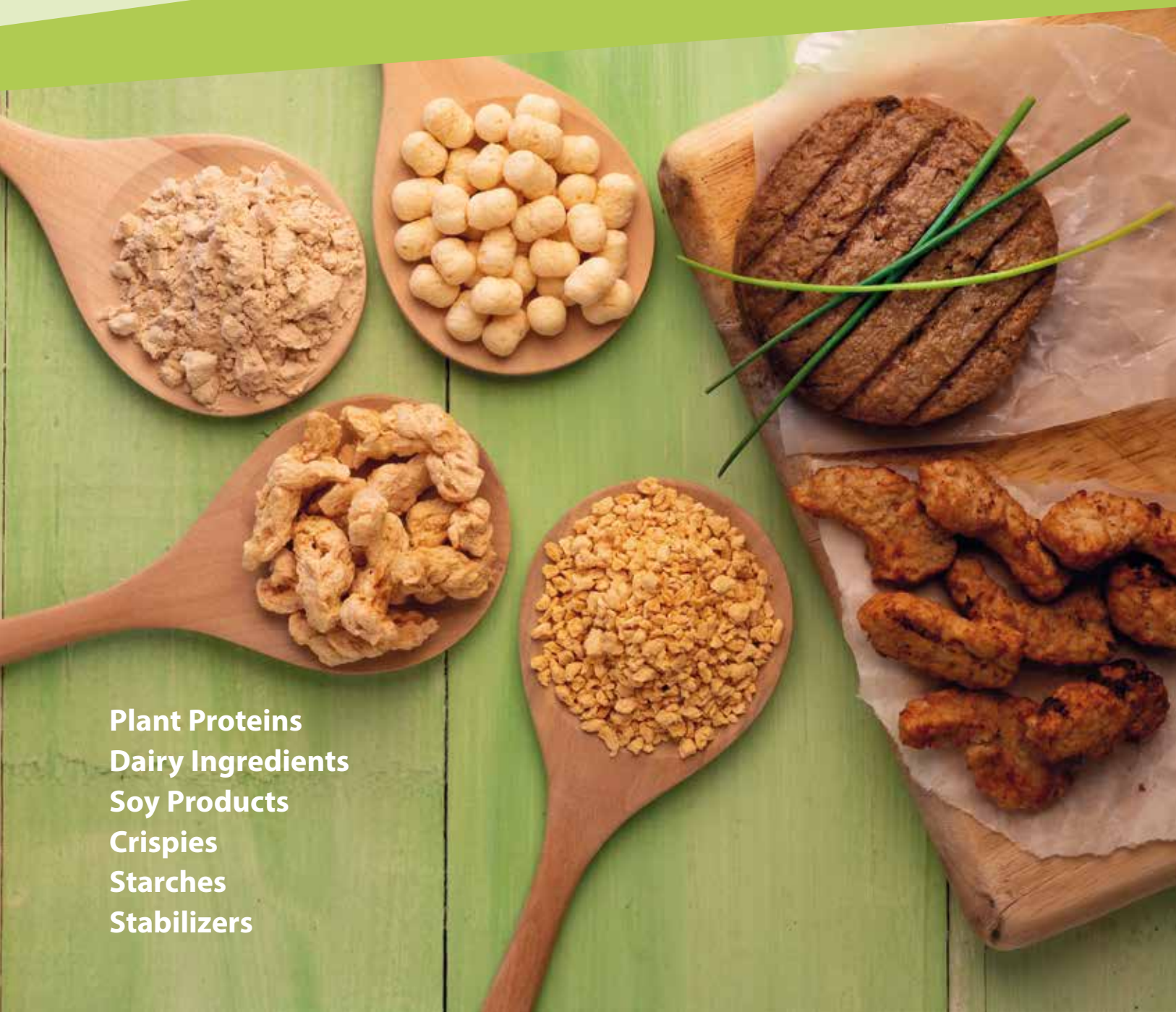


DE-ÖKO-012



# EURODUNA Food Ingredients

## Protein and more



Plant Proteins  
Dairy Ingredients  
Soy Products  
Crispies  
Starches  
Stabilizers



## Your Partner for Food Ingredients

For more than 25 years EURODUNA Food Ingredients GmbH has been distributing ingredients to the food industry and has become one of the major importers of soy proteins in Germany.

Through constant innovation and establishing of new contacts EURODUNA has increased its product portfolio to include a wide variety of proteins, dairy products, crispies, starches and food additives.

From small to big, we supply companies in many food industry branches such as food supplements, bakery, meat processing and chocolate. All of these markets have different needs, so the entirety of our staff is working with our customers and suppliers in order to deliver the product that is needed for the application.

Together with our logistics partners we have created a reliable and flexible distribution network through which we can provide our customers with an excellent service.

Besides connecting our customers and suppliers, our creative and skilled team helps to find ingredient solutions which can replace existing ingredients, be the key ingredient for new products, or enhance the quality of already existing ones.

**We will find the best ingredient to help achieve your goals!**

Seit über 25 Jahren versorgt die Firma EURODUNA Food Ingredients GmbH die Lebensmittelindustrie mit Rohstoffen und ist nun einer der wichtigsten Importeure für Sojaprotein in Deutschland.

Um die höchste Qualität und Sicherheit zu gewährleisten, wählen wir mit größter Sorgfalt unsere Lieferanten. Unser nach IFS Broker zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem bildet die Grundlage für zufriedene Kunden und motivierte Mitarbeiter und erstellt Schutzmaßnahmen gegen gefährliche oder gefälschte Produkte.

Mithilfe von stetiger Innovation und der Knüpfung neuer Kontakte, vergrößerte EURODUNA das Produktangebot mit einer Vielzahl an Proteinen, Milchprodukten, Crispies, Stärken und Zusatzstoffen.

Wir beliefern Firmen in vielen Teilen der Lebensmittelindustrie wie z.B. der Fleisch-, Backwaren-, Schokoladen-, oder Zusatzstoff-Industrie. Unser kreatives und kompetentes Team hilft Ihnen dabei, das richtige Zutatenkonzept zu finden.

Gemeinsam mit unseren Logistikpartnern haben wir ein zuverlässiges und flexibles Vertriebsnetz errichtet, durch welches wir unsere Kunden mit einem ausgezeichneten Service versorgen.

**Wir finden die besten Rohstoffe, damit Sie Ihre Ziele erreichen können!**



## The Protein People

Besides the small and highly professional core team of traders, the strength of the Euroduna Food business unit is based on two additional pillars. A quality assurance program that supervises our products and services at all times and a technical service program that guides our customers in selecting the most suitable product. Our office is located in Barmstedt just a footstep away from the beautiful, harbour city of Hamburg.

Neben dem kleinen und sehr professionellen Kernteam unserer Händler bilden zwei weitere Säulen die Stärke der Euroduna Food Business Gruppe. Eine Qualitätssicherung, die unsere Produkte und Dienstleistungen ständig überwacht und ein technischer Service, der den Kunden hilft, das für seine Anwendung am besten geeignete Produkt zu finden. Unser Büro befindet sich in Barmstedt in der Nähe der schönen Hafenstadt Hamburg.





## Soy Products

### Soy Protein Isolate

Soy Protein with its ideal amino acid profile is regarded as one of the best proteins for human nutrition. Protein Isolates offer the pure protein without any antinutritional factors.

Sojaprotein mit seinem idealem Aminosäurenprofil zählt zu einem der besten Proteine für die menschliche Ernährung. Proteinisolate liefern das reine Protein, ohne anti-nutritive Bestandteile.

#### Dunasoy 90

Functional Soy Isolate with high viscosity 90 % protein  
Funktionelles Sojaproteinisolat mit hoher Viskosität 90 % Protein

#### Dunasoy 95

Functional Soy Isolate with low viscosity 90 % protein  
Funktionelles Sojaproteinisolat mit niedriger Viskosität 90 % Protein

#### Dunasoy 95 L

Functional Soy Isolate with very low viscosity 90 % protein  
Funktionelles Sojaproteinisolat mit sehr niedriger Viskosität 90 % Protein

### Soy Protein Concentrate

Similar to isolates, although with a lower protein content, soy protein concentrates can be used to increase the protein content in a wide variety of products.

Ähnlich wie Proteinisolat, jedoch mit einem niedrigerem Proteingehalt, kann Sojaproteinkonzentrat verwendet werden, um den Proteingehalt für eine Vielzahl an Produkten zu erhöhen.

#### Dunasoy 60 F

Non-functional soy concentrate 68 % protein  
Nicht-Funktionelles Sojaproteinkonzentrat 68 % Protein

#### Dunasoy 70 C

Functional, enzymatically treated soy concentrate 70 % protein  
Funktionelles, enzymatisch behandeltes Sojaproteinkonzentrat 70 % Protein





### Soy Drink Powder

For centuries people have used soy milk as a nutritious drink in their diet and many appreciate its creamy texture and smooth taste. Our soy drink powder is made from organic, non-GMO soybeans and processed with state of the art technology. This versatile product can be used in instant products such as desserts, drink powders or cake mixes as well as a substitute for milk in ice cream. Recommended dosage is 6-10 %.

Seit Jahrhunderten ist Sojamilch ein Bestandteil der Ernährung vieler Menschen, welche die cremige Textur und den sanften Geschmack zu schätzen wissen. Unser Sojadrinkpulver wird aus GVO-Freien Sojabohnen mithilfe modernster Technologie hergestellt. Dieses vielseitige Produkt findet Anwendung in Trockenprodukten, wie z. B. Desserts, Getränkpulver oder Kuchenmischungen und wird unter anderem auch als Milchersatz in Eiscreme verwendet. Die empfohlene Dosierung liegt bei 6-10 %.

**Soy Drink Powder** Without sugar, sweeteners or flavours  
**Sojadrinkpulver** Ohne Zucker, Süßungsmittel oder Aromen



### Soy Flours and Grits

Ideal for bakery products, soy flours have become more and more popular in recent years. Toasted soy flour with its nutty flavor can increase the protein content of baked goods while soy grits increase their bite. Untoasted soy flour with a high enzyme activity increases the whiteness of bread.

Sojamehle sind in den letzten Jahren populärer geworden, da sie ideal für Bäckereiprodukte sind. Getoastetes Sojamehl mit seinem nussigen Aroma kann zur Proteianreicherung verwendet werden, während Sojaschrot die Kauereigenschaften in Backwaren verbessert. Ungetoastetes Sojamehl gibt Backwaren aufgrund seiner hohen Enzymaktivität eine hellere Farbe.

#### **Dunasoy 40**

Full fat soy flour / Vollfettes Sojamehl

#### **Dunasoy 50**

Defatted soy flour / Entfettetes Sojamehl

#### **Dunagrits**

Full fat toasted soy grits / Vollfettes, getoastetes Sojaschrot



## Dairy Products

### Whey Products

**Sweet Whey Powder / Süßmolkenpulver**

**Acid Whey Powder / Sauermolkenpulver**

**Whey Protein Concentrate (WPC) /  
Molkenproteinkonzentrat (WPC)**

**Lactose / Laktose**

**Whey Permeate Powder / Molkenpermeatpulver**

**Whey fat powder Palm/Coco / Molkenfettpulver Palm/Kokos**

### Milk Products

**Skimmed Milk Powder / Magermilchpulver**

**Full Cream Milk Powder 26 % / Vollmilchpulver 26 %**

**Cream Powder 42 % / Sahnepulver 42 %**

**Butter Milk Powder/ Buttermilchpulver**

**Yoghurt Powder / Joghurtpulver**

**Milk Protein Concentrate (MPC) 85 /  
Milchproteinkonzentrat (MPC) 85**

**Milk Permeate Powder / Milchpermeatpulver**

**Caseinate / Kaseinat**

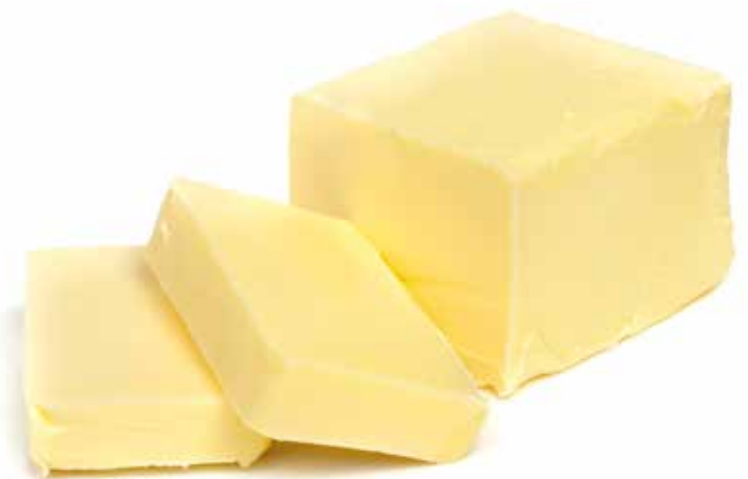
**Skimmed milk yoghurt powder /  
Magermilch-Joghurtpulver**

### Milk Fat Products

**Butter in blocks / Butter in Blöcken**

**Texturised Butter in blocks / Texturierte Butter in Blöcken**

**Anhydrous Milk Fat (AMF) / Butterreinfett (AMF)**





## Protein Crispies

Crunchy, healthy and absolutely delicious; Our Protein Crispies are the ideal addition to your product. As a topping for yoghurt, in muesli or cereal or as part of nutrition bars, these Crispies are packed full with protein and fuel your body with energy and essential amino acids. For all sorts of applications, we offer Protein Crispies with different protein sources to cater to various consumer groups such as vegetarians and vegans or people with allergies.

Knusprig, gesund und lecker; unsere Protein Crispies sind eine ideale Ergänzung zu Ihren Produkten. Ob als Topping für Joghurt, Müsli oder als Zutat für Proteinriegel; die Crispies sind proteinreich und versorgen den Körper mit Energie und essentielle Aminosäuren. Wir bieten für unterschiedliche Anwendungen Protein Crispies mit verschiedenen Proteinen an, um eine Vielzahl an Verbrauchergruppen anzusprechen, wie z. B. Veganer, Vegetarier und Allergiker.

**Soy Protein Crispies** with 60 % or 80 % protein  
**Sojaproteincrispies** mit 60 % oder 80 % Protein

**Soy Protein Crispies Cocoa** with 60 % protein with and without cocoa coating  
**Sojaproteincrispies Kakao** mit 60 % Protein mit und ohne Kakao-Coating

**Milk Protein Crispies** with 55 % protein  
**Milchproteincrispies** mit 55 % Protein

**Milk Protein Crispies Cocoa** with 55 % protein and cocoa  
**Milchproteincrispies Kakao** mit 55 % Protein and Kakao



**Milk and Soy Protein Crispies** with 70 % protein  
**Milch- und Sojaproteincrispies** mit 70 % Protein

**Soy Protein Crunchies**, with 64 % Protein  
**Soja Protein Crunchies**, mit 64 % Protein

**Pea Protein Crispies**, allergen free, with 70 % protein  
**Erbseproteincrispies**, allergenfrei, with 70 % Protein



## Plant Protein Product Range

### Rice Protein

Riceprotein is an ideal plant protein containing all essential amino acids. Riceprotein is a source of non allergenic protein with high nutritional value designed for sport nutrition, protein supplements and special food applications.

Reisprotein ist ein ideales Pflanzenprotein zur Versorgung mit essentiellen Aminosäuren. Das nicht-allergene Reisprotein wird aufgrund der hochwertigen Nährstoffe gerne für Spezialnahrung, Proteinzusätze und in Sportlernahrung eingesetzt.

**Rice Protein** 80 % with 80 % Protein

**Reisprotein** 80 % mit 80 % Protein

### Hemp Protein

The hemp protein is a special type of protein which is characterised by its good amino acid composition and its high content of poly unsaturated fatty acids. This unique combination of high value nutrients offers a wide range of applications. Especially suitable for sport nutrition products like bars and protein drinks.

Das Hanfprotein stellt ein besonderes Protein dar, das neben der guten Aminosäuren-Zusammensetzung einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren aufweist. Diese einzigartige Kombination wertvoller Nährstoffe eröffnet vielfältige Anwendungsbereiche. Besonders geeignet für Produkte zur Sporternährung wie Riegel und Proteingetränke.

**Hemp Protein** 65 % with 65 % protein

**Hanfprotein** 65 % mit 65 % Protein

### Pea Protein

Our pea protein is extracted from high quality peas through a gentle production process. This product is mainly used for protein drinks, food supplements and as an ingredient in vegan meat alternatives.

Unser Erbsenprotein wird aus hochqualitativen Erbsen durch einen schonenden Aufschluß gewonnen. Dieses Produkt wird besonders für Proteindrinks, Nahrungsergänzungsmittel und als Zutat in veganem Fleischersatz verwendet.

**Pea Protein** 80 % and 85 % Protein

**Erbsenprotein** 80 % und 85 % Protein

### Fava Bean Protein

The vegan fava bean protein is widely used in beverages and sports nutrition and as an alternative to soy protein. It is easy to use and suitable for protein enrichment in a broad range of applications. The powder is light in colour with a pleasant and plain taste.

Das vegane Ackerbohnenprotein wird überwiegend für die Herstellung von Getränken und Sportlernahrung sowie als Alternative zu Sojaprotein verwendet. Dieses Protein ist einfach zu verarbeiten und für die Proteinanreicherung einer breiten Produktpalette von Anwendungen geeignet. Das Pulver ist von heller Farbe mit angenehmem und neutralem Geschmack.

**Fava Bean Protein** with 90 % Protein

**Ackerbohnenprotein** mit 90 % Protein





## Plant based meat alternatives

The interest in healthy food choices is still very high. Meat free/ meat like substitutes are popular among vegans, vegetarians and flexitarians. Our product range allows us to match the expectations of consumers with regards to texture, appearance and taste. Excellent handling and good processability are further plus points of our products. We offer a selection of different plant based raw materials, sizes and functionalities. Make the delicious choice!

Das Interesse an alternative Ernährungsformen ist weiterhin sehr hoch. Fleischfreie, aber doch fleischähnliche Lebensmittel sprechen Veganer, Vegetarier und Flexitarier gleichermaßen an. Mit unserer Produktpalette möchten wir die Erwartungen der Verbraucher an Textur, Aussehen und Geschmack erfüllen. Exzellentes Handling und gute Verarbeitbarkeit sind ein weiteres Plus unserer Produkte. Wir bieten eine Auswahl verschiedener pflanzlicher Rohstoffe, Größen und Funktionalitäten. Wählen Sie den Genuss!

### **TP55C+G**

Texturized pea protein with approx. 50 % protein for a broad range of applications.

Texturiertes Erbsenprotein mit ca. 50 % Protein für eine breite Anwendungspalette.

### **TPI60C+G**

Texturized pea protein with approx. 60 % protein for more sophisticated applications.

Texturiertes Erbsenprotein mit ca. 60 % Protein für komplexere Anwendungen.

### **TPI68C+G**

Texturized pea protein with approx. 68 % protein as a single ingredient

Texturiertes Erbsenprotein mit ca. 68 % Protein entwickelt als Einzelkomponente.

### **Dunatex C**

Texturized soy protein in the form of chunks with approx. 50% protein suitable as single ingredient

Texturiertes Sojaprotein in Form von Chunks mit ca. 50% Protein besonders geeignet als Einzelzutat

### **Dunatex N**

Texturized soy protein with approx. 50% protein for a broad range of applications.

Texturiertes Sojaprotein mit ca. 50% Protein für eine breite Anwendungspalette

### **Dunatex S**

Texturized soy protein in the shape of slices with approx. 50% protein for specific applications.

Texturiertes Sojaprotein in stückiger Form mit ca. 50% Protein für spezifische Anwendungen



## ...and more

### Locust Bean Gum | **Johannisbrotkernmehl** E410

Heat-soluble hydrocolloides used as stabilizer / thickener (gelling agent) with waterbinding capacities of 1:80–100. Reduces icecrystallization in frozen products and is synergetic with e.g. Xanthan, Carrageenan. Locust Bean Gum is used in Bakery, soups, sauces, meat products, soft cheese, ice cream.

Heißlösliches Hydrokolloid zur Stabilisierung / Verdicker (Gel-Bildung) mit Wasserbindung von 1: 80 – 100. Reduziert die Eiskristallbildung bei TK-Produkten und wirkt synergetisch mit z.B. Xanthan, Carrageen. Johannisbrotkernmehl wird u.a. in Backwaren, Soßen, Suppen, Wurstwaren, Weichkäse, Speiseeis eingesetzt.

### Tapioca Starch | **Tapiokastärke**

Native starch obtained from Maniok/Cassavaroot. Neutral taste, clear white powder – gluten free. Used for waterbinding / stabilization in several applications (pasta, bakery, soups/sauces, dairy...).

Native Stärke aus der Maniokwurzel (Cassava).

Geschmacksneutrales, sehr weißes Pulver - glutenfrei. Zur Wasserbindung / Stabilisierung in vielerlei Anwendungen (Teig-& Backwaren, Saucen Dressings, Milchprodukte...).

### Carob Powder | **Carobpulver**

Flesh of the carob tree's fruit is ground into carob powder and toasted in order to gain a cocoa-like flavour. The stronger the roast, the darker and more bitter the product will be. Natural tannins act as antioxidants and oligosaccharrides act as prebiotics in the intestine.

Das Fruchtfleisch des Johannisbrotbaums wird zu Carobpulver vermahlen und getoasted, um unserem Carochoc einen kakaoähnlichen Geschmack zu verleihen. Bei stärkerer Röstung wird das Produkt dunkler und erhält eine bittere Note. Natürliche Tannine agieren als wirksames Antioxidationsmittel und Oligosaccharide wirken im Darm als Präbiotika.

### Guar Gum | **Guarkernmehl** E412

Cold-soluble hydrocolloides used as stabilizer / thickener (gelling agent) with high waterbinding capability. Reduces icecrystallization in frozen products and is synergetic with e.g. Xanthan, Carrageenan. Guar Gum is used in Bakery, soups, sauces meat products, soft cheese, ice cream.

Kaltlösliches Hydrokolloid zur Stabilisierung / Verdicker (Gel-Bildung) mit sehr hoher Wasserbindung. Reduziert die Eiskristallbildung bei TK-Produkten und wirkt synergetisch mit z.B. Xanthan, Carrageen. Guarkernmehl wird u.a. in Backwaren, Soßen, Suppen, Wurstwaren, Weichkäse, Speiseeis eingesetzt.



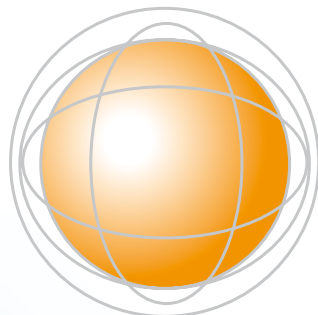




**EURODUNA**  
Food Ingredients



**EURODUNA**  
Technologies



# EURODUNA GROUP

Flexible and reliable - worldwide



**EURODUNA**  
Logistics



**EURODUNA**  
Americas



**EURODUNA**  
Rohstoffe

## You are searching for ...

- An interesting raw material speciality?
- An external partner who realizes your formulations?
- Regular updates about the ingredient markets?
- The way out of price competition to a more quality related profile?

**...visit [www.euroduna-food.com](http://www.euroduna-food.com)**

DE-ÖKO-012



Scan me



## EURODUNA Food Ingredients GmbH

Schusterring 18a  
25355 Barmstedt/Germany

Phone: +49 (0) 4123/20 41  
Fax: +49 (0) 4123/90 23-45  
e-mail: [food@euroduna.com](mailto:food@euroduna.com)  
website: [www.euroduna-food.com](http://www.euroduna-food.com)