



**EURODUNA**

DE-ÖKO-012



# **EURODUNA Food Ingredients**

## Protein and more

**Soy Products**

**Dairy Ingredients**

**Vegetable Proteins**

**Starches**

**Stabilizers**

**Extrudates**





## Your Partner for Food Ingredients

For more than 20 years EURODUNA Food Ingredients GmbH is 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, amino acids, 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 logistic 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 20 Jahren versorgt die Firma EURODUNA Food Ingredients GmbH die Lebensmittelindustrie mit Rohstoffen und ist nun einer der wichtigsten Importeure für Sojaprotein in Deutschland.

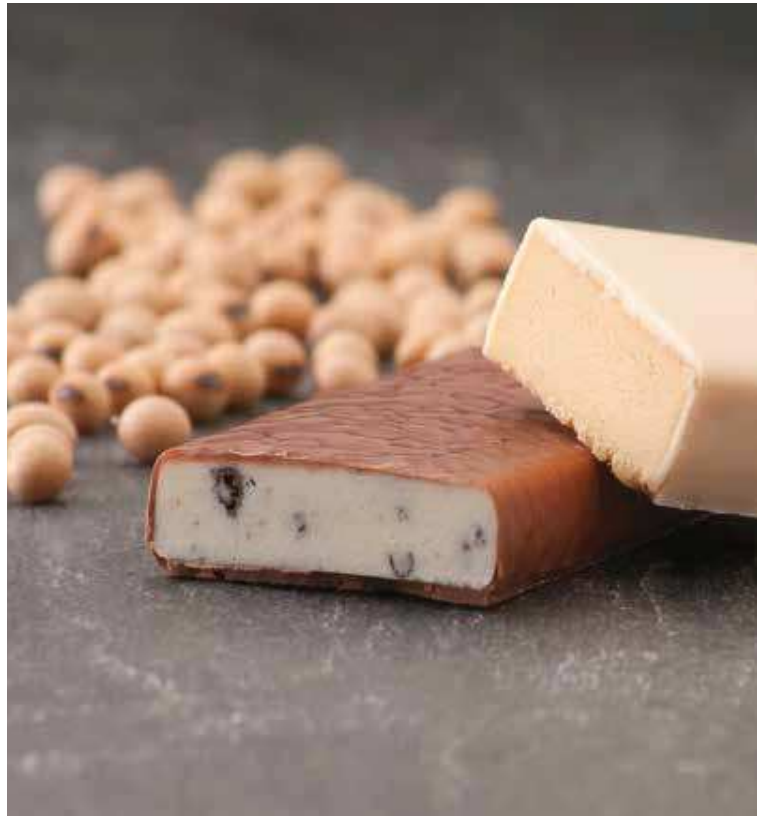
Um die höchste Qualität und Sicherheit zu gewährleisten, wählen wir mit größter Sorgfalt unsere Lieferanten. Unser nach IFS Broker zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem bildet die Grundlage für zufriedene Kunden und motivierte Mitarbeiter und erstellt Schutzmaßnahmen gegen gefährliche oder gefälschte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

Mithilfe von stetiger Innovation und der Knüpfung neuer Kontakte, vergrößerte EURODUNA das Produktangebot mit einer Vielzahl an Proteinen, Milchprodukten, Aminosäuren, 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!**



## 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

#### Dunapro 95 M

Functional Soy Isolate with high solubility 90 % protein  
Funktionelles Sojaproteinisolat mit hoher Löslichkeit 90 % Protein

#### Dunasoy Foam

Foam building protein. Can replace egg whites in vegan products  
Schaumbildendes Protein. Kann verwendet werden, um Eiklar für vegane Produkte zu ersetzen.

### 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 Milk Powder

Since centuries people have used soy milk as a nutritious drink in their diet and many appreciate its creamy texture and smooth taste. Our soy milk powder is made from organic, non-GMO soybeans and processed with state of the art machinery. 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.

Seit Jahrhunderten ist Sojamilch ein Bestandteil der Ernährung vieler Menschen, welche die cremige Textur und den sanften Geschmack zu schätzen wissen. Unser Sojamilchpulver wird aus GVO-Freien Sojabohnen mithilfe von hochmodernen Maschinen 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.

**Organic Soy Milk Powder** Without sugar, sweeteners or flavours  
**BIO Sojamilchpulver** Ohne Zucker, Süßungsmittel oder Aromen

**Conventional Soy Milk Powder**  
**Konventionelles Sojamilchpulver**



## 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 Kaeigenschaften in Backwaren verbessert. Ungetoastetes Sojamehl gibt Backwaren aufgrund seiner hohen Enzymaktivität eine hellere Farbe.

### **Dunasoy 50 B**

Defatted enzyme active soy flour / Entfettetes, enzym-aktives Sojamehl

### **Dunasoy 50 BT**

Defatted toasted soy flour / Entfettetes, getoastetes Sojamehl

### **Dunasoy 40 EA**

Full fat enzyme active soy flour / Vollfettes, enzym-aktives Sojamehl

### **Dunasoy 40 MT**

Full fat toasted soy flour / Vollfettes, enzym-aktives Sojamehl

### **Dunagrits**

Full fat toasted soy grits / Vollfettes, getoastetes Sojaschrot



## 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 and cocoa coating

**Sojaproteincrispies Kakao** mit 60 % Protein und Kakao-Coating

**Milk Protein Crispies** with 55 % protein

**Milchproteincrispies** mit 55 % Protein

**Milk Protein Crispies Cocoa** with cocoa coating

**Milchproteincrispies Kakao** mit Kakao-Coating

More variants are currently in development!

Weitere Sorten werden derzeit noch entwickelt!





## Rice and Pea Protein

### Rice Protein

As a food which created entire kingdoms around it, rice is mostly known as a starch. However its protein also has a high nutritional value, containing all essential amino acids. Since rice is nonallergenic our rice proteins can be used in special food applications, sport nutrition and in protein supplements.

Reis ist überwiegend für den hohen Anteil an Stärke bekannt. Jedoch ist das Protein ernährungstechnisch sehr wertvoll und enthält alle essentiellen Aminosäuren. Da Reis keine Allergien auslöst, kann es in Spezialnahrung, Proteinzusätzen oder in Sportlernahrung eingesetzt werden.

**Rice Protein** 80 % non-allergenic rice protein  
**Reisprotein** 80 % nicht-allergenes Reisprotein

### Pea Protein

Through mechanical extraction we can separate the protein from peas and increase its concentration so it can be used in sports nutrition, supplements and meat fillings. Pea protein has a pleasant, slightly bitter taste and a creamy color for high consumer acceptance.

Unser Erbsenprotein wird mithilfe von mechanischen Extraktionsverfahren von den Erbsen getrennt und aufkonzentriert, damit es als Sportlernahrung, Nahrungsergänzungsmittel oder für Fleischfüllungen eingesetzt werden kann. Erbsenprotein besitzt einen angenehmen Geschmack mit einer leichten Bitternote

**Pea Protein** 80 % naturally extracted pea protein  
**Erbsenprotein** 80 % natürlich extrahiertes Erbsenprotein





## Dairy Products

### Whey Products

**Sweet Whey Powder / Süßmolkenpulver**

**Acid Whey Powder / Sauermolkenpulver**

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

**Lactose / Lactose**

**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 / Caseinat**

### Milk Fat Products

**Butter** in blocks / **Butter** in Blöcken

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

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





## Our Customers: Supported, Safe, Satisfied

### Through a competent application service

Since early 2017 we've increased our team with a colleague with scientific background, who closely works together with the R&D departments of our customer in order to aid new product launches.

While being in constant contact with our suppliers, our expert application service will provide you with product and application knowledge for any complex technical questions or product development projects.

In addition to purchasing and selling raw materials for our customers, we aid them in choosing the right ingredients.

Our team takes your requests for improvements or changes and works on tailor made solutions for you.

### Through a strict quality management

In order to meet your and our high quality expectation, we maintain a comprehensive quality management system, which has been certified according to IFS Broker. Alongside the management and checking of all relevant quality documents our quality management staff has the important task to audit our suppliers on site.

Before new products are greenlit for sale, they are subject to rigorous testing; qualitative as well as food law examination. This way all risks are evaluated and our customers are safe

### Durch kompetente Anwendungsberatung

Seit Anfang 2017 haben wir unser Team mit einer wissenschaftlichen Mitarbeiterin verstärkt, die in enger Zusammenarbeit mit den R&D – Abteilungen unserer Kunden die Einführung neuer Produkte begleitet.

Im Dialog mit unseren Lieferanten können wir so fachkundige Anwendungsberatung auch bei komplexen Fragen und Produktentwicklungen anbieten

Neben dem Ein- und Verkauf der Rohstoffe unterstützen wir Sie auch in der Auswahl der richtigen Produkte.

Unser Team nimmt Verbesserungsvorschläge oder Änderungswünsche entgegen und arbeitet zielgerichtet an einer maßgeschneiderten Lösung für Sie.

### Durch strenges Qualitätsmanagement

Um Ihren und unseren Qualitätsansprüchen gerecht zu werden, pflegen wir ein umfassendes Qualitätsmanagementsystem, welches nach IFS Broker zertifiziert ist. Neben dem Verwalten und Prüfen aller Qualitätsdokumente übernehmen unsere QM Mitarbeiter die wichtige Aufgabe, direkt vor Ort die Hersteller unserer Produkte zu auditieren.

Bevor neue Produkte für den Verkauf freigegeben werden, unterliegen sie einer intensiven Kontrolle; qualitativ und lebensmittelrechtlich. So werden Risiken erkannt und dem Kunden Sicherheit gegeben.





## ...and more

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

Hot-soluble hydrocolloids 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 – glutenfree. 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 tannines act as antioxidants and oligosaccharides 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 hydrocolloids 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.

### **Weizenstärke | Wheatstarch**

Native starch obtained through physical separation of wheat. Excellent gelling capabilities with a pleasant mouthfeel. Used for waterbinding / stabilization in several applications (pasta, bakery, soups/sauces, dairy...).

Native Stärke, hergestellt mittels physikalischer Extraktion von Weizen. Ausgezeichnete Gelbildung und angenehmes Mundgefühl. Zur Wasserbindung / Stabilisierung in vielerlei Anwendungen (Teig- & Backwaren, Saucen, Dressings, Milchprodukte...).

### **Amino Acids | Aminosäuren**

Essential for our bodies and vital for bodybuilders. Amino acids are the building blocks of proteins and are absorbed faster than Proteins because of their smaller molecular size. In the right composition they can help stimulate muscle growth and improve health. Absolut notwendig für unseren Körper und unverzichtbar für Bodybuilder. Aminosäuren sind die Bausteine der Proteine und werden dank der kleineren Molekulargröße schneller vom Körper aufgenommen. Die richtige Zusammensetzung kann den Muskelzuwachs und die Gesundheit verbessern.





# Flexible and reliable - worldwide



## 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



## **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)