EURODUNA
Food Ingredients

THE PROTEIN PEOPLE

Ingredients for modern food concepts

PLANT PROTEINS | DAIRY INGREDIENTS | PROTEIN CRISPIES
TEXTURATES | FIBERS | STARCHES | HYDROCOLLOIDS | CAROCHOC





Your Partner for Food Ingredients

For over 30 years, EURODUNA Food Ingredients GmbH has been a key player in the food industry, becoming one of Germany´s top importers of soy proteins.

Through continous innovation and strategic partnerships, we have expanded our product range to include a diverse range of proteins, protein crispies, dairy products, starches, and food additives.

We supply to companies of all sizes across various sectors of the food industry, including food supplements, bakery, meat processing, and confectionary. Understanding the unique needs of each market, our dedicated team collaborates closely with customers and suppliers to deliver the perfect ingredients for every application.

Together with our logistics partners, we have established a reliable and flexible distribution network, ensuring exceptional service to our customers.

Besides connecting customers with suppliers, our creative and skilled team is aimed at finding ingredient solutions that can replace existing components, become key ingredients in new products, or enhance the quality of current products.

We are committed to sourcing the best ingredients to help achieve your goals!

Seit über 30 Jahren versorgt die Firma EURODUNA Food Ingredients GmbH die Lebensmittelindustrie mit hochwertigen Rohstoffen und gehört heute zu den führenden Importeuren von Sojaprotein in Deutschland.

Unsere Lieferanten wählen wir mit größter Sorgfalt aus, um höchste Qualität und Sicherheit zu gewährleisten. Das nach IFS Broker zertifizierte Qualitätsmanagementsystem bildet die Grundlage für zufriedene Kunden und motivierte Mitarbeiter und schützt vor gefährlichen oder gefälschten Produkten.

Dank kontinuierlicher Innovation und strategischer Partnerschaften haben wir unser Produktsortiment erweitert und bieten jetzt eine breite Palette an Proteinen, Proteincrispies, Milchprodukten, Stärken und Zusatzstoffen an.

Wir beliefern zahlreiche Bereiche der Lebensmittelindustrie, darunter die Fleisch-, Backwaren-, Süßwaren- und Zusatzstoffindustrie. Unser kreatives und kompetentes Team hilft Ihnen, das perfekte Zutatenkonzept zu finden.

Gemeinsam mit unseren Logistikpartnern haben wir ein zuver-
lässiges und flexibles Vertriebsnetz aufgebaut, das unseren Kunden einen erstklassigen Service bietet.

Wir beschaffen die besten Rohstoffe, damit Sie Ihre Ziele erreichen!



The Protein People

In addition to our small, highly professional team of traders, the strength of the EURODUNA Food business unit is based on two key pillars. First, our dedicated quality assurance program ensures our products and services maintain the highest standards at all times. Second, our technical service program helps customers choose the most suitable products for their needs. Our office is located in Barmstedt, just a stone´s throw from the beautiful harbor city of Hamburg.

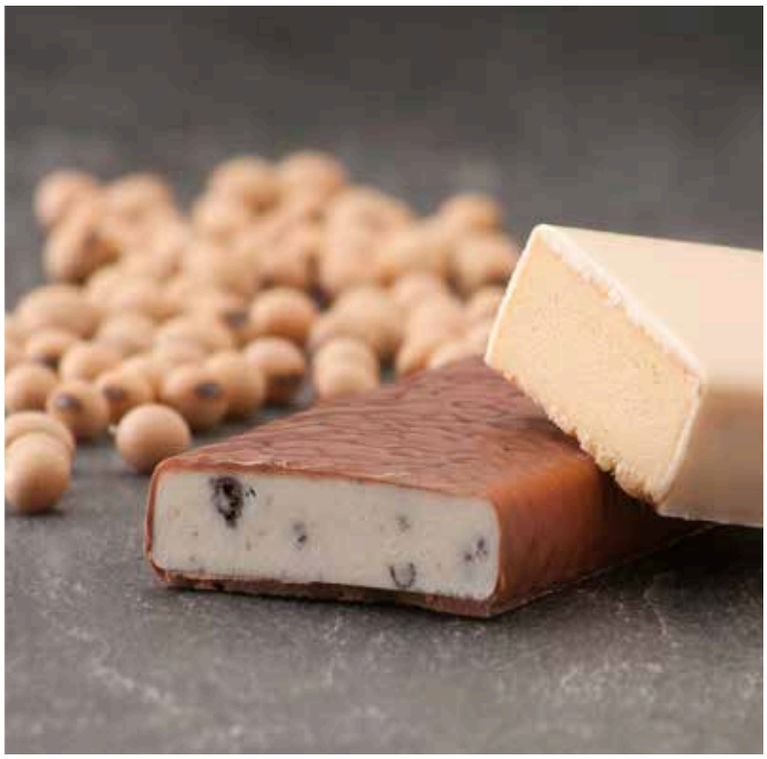
Neben unserem kleinen, hochprofessionellen Händlerteam stützt sich die EURODUNA Food Business Gruppe auf zwei weitere starke Säulen: Eine Qualitätssicherung, die unsere Produkte und Dienstleistungen ständig überwacht, und ein technischer Service, der unseren Kunden hilft, das für seine Anwendung am besten geeignete Produkt zu finden. Unser Büro liegt in Barmstedt, nur einen Katzensprung von der wunderschönen Hafenstadt Hamburg entfernt.











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 soy concentrate 68 % protein
Funktionelles Sojaproteinkonzentrat 68 % Protein

禹王生态 YUWANG ECOLOGICAL

GMO FREE





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 des- serts, 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, Getränkepulver oder Kuchenmischungen und wird unter anderem auch als Milchersatz in Eiscreme verwendet. Die empfohlene Dosierung liegt bei 6-10 %.

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 Proteinanreicherung verwendet werden, während Sojaschrot die Kaueigenschaften in Backwaren verbessert. Ungetoastetes Sojamehl gibt Backwaren aufgrund seiner hohen Enzymaktivität eine hellere Farbe.

Soy Drink Powder
No added sugar, sweeteners or flavours
Sojadrinkpulver
Ohne zugesetzten Zucker, Süßungsmittel oder Aromen

Dunasoy 40
Full fat soy flour / Vollfettes Sojamehl
Dunasoy 50
Defatted soy flour / Entfettetes 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 essentiellen 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

Soy Protein Crispies Cocoa with 77 % protein
Sojaproteincrispies mit Kakao 77 % Protein

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

Soy Protein Crunchies with 64 % protein
Sojaproteincrunchies mit 64 % Protein

Pea Protein Crispies with 50 % protein
Erbsenproteincrispies mit 50 % Protein

Pea Protein Crispies Cocoa
with 50 % protein with cocoa coating
Erbsenproteincrispies mit Kakao
mit 50 % Protein und Kakao-Coating



Protein Sticks

Healthy and convenient snacking is gaining attention as an emerging trend and becoming part of our everyday lives. Simple, effortless, delicious. Quality ingredients are transformed into tasty products that are easy to enjoy on the go. We are expanding our range with vegan, plant-based sticks that deliver an excellent crunch and are rich in protein. High-quality pea flour forms the basis of these products.
Healthy und convenient snacking erhält als neuer Trend viel Aufmerksamkeit und zieht in unseren Alltag ein. Einfach, unkompliziert, lecker. Gute Rohstoffe werden zu schmackhaften Produkten verarbeitet, die leicht verzehrt werden können. Wir erweitern unser Sortiment um vegane, pflanzenbasierte Sticks, mit exzellentem Crunch und reich an Eiweiß. Hochwertiges Erbsenmehl stellt die Basis für diese Produkte dar.

The **pea extrudates** feature carefully balanced seasoning blends in three flavours:
Chili-Lime, Paprika and Wasabi.
They have a protein content of 20%. Their distinctive, elongated shape and size also make them visually appealing.
Die **Erbsenextrudate** zeichnen sich durch eine fein abgestimmte Gewürzmischung in den Geschmacksrichtungen
Chili-Lime, Paprika und Wasabi aus.
Der Proteingehalt beträgt 20 %. Die markante, längliche Form und die Größe sprechen auch optisch an.





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 specific 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

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

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

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 hat eine helle Farbe und einen angenehm neutralen Geschmack.

Fava Bean Protein with 90 % protein
Ackerbohnenprotein mit 90 % Protein



Chickpea Protein

Chickpea proteins combine high nutritional value with excellent functional properties. Two varieties are available with different functional solutions. Both cover complex vegan and vegetarian applications like milk alternatives, egg replacement, vegan mayonnaise and meringue.
Die Kichererbsenproteine bieten eine Kombination von Proteinen mit einem hohen Nährwert und sehr guten funktionellen Eigenschaften. Die beiden Varianten überzeugen mit sehr guten gelbildenden und emulgierenden Features. Beide Proteine bedienen komplexe vegane und vegetarische Anwendungen wie Milchalternativen, veganer Eiersatz, vegane Mayonnaise und Baiserersatz.

Chickpea Protein with 80 % protein
Kichererbsenprotein mit 80 % Protein

Almond Protein

The almond protein is the basis for a lot of vegan applications. Application areas are milk free cheese alternatives and bakery applications. In line with its pleasant and versatile flavour this protein is a preferred ingredient. A protein which can be perfectly combined with further proteins.
Das Mandelprotein bietet sich als Grundlage für viele vegane Einsatzgebiete an. Mandelprotein ist besonders empfehlenswert für milchfreie Käsealternativen und Backwaren. Durch das angenehme Mundgefühl und das feine Aroma wird dieses Protein zu einem bevorzugten Rohstoff. Ein Protein, das sich gut mit anderen Proteinen kombinieren lässt.

Almond Protein with 50 % protein
Mandelprotein mit 50 % Protein

Wheat gluten

Wheat gluten, a well known protein from domestic plants, is characterised by unique properties. While suitable for improving texture and volume in bakery applications, it is at the same time described by its high water retention properties and for its use as starting material in extruded products. All these benefits are linked to a highly nutritious protein.
Weizengluten, ein wohlbekanntes Protein aus einheimischen Pflanzen, ist gekennzeichnet durch einzigartige Eigenschaften. Dieser Rohstoff ist geeignet, die Textur und das Volumen in Backanwendungen zu verbessern. Außerdem bietet er eine gute Wasserbindung und eignet sich als Ausgangsstoff für extrudierte Produkte. Mit diesen Vorzügen punktet dieses hochwertige Protein.

Wheat gluten 80 % protein
Weizengluten 80 % Protein

Plant based peptides

Peptides gain more and more interest for vegan and vegetarian applications, specifically sport nutrition. The high solubility and easy digestibility combined with a comparatively neutral taste allow endless applications.
Peptide gewinnen immer mehr Aufmerksamkeit im veganen und vegetarischen Segment, besonders auch Sporternährung. Ihre sehr gute Löslichkeit und sehr gute Verdaulichkeit, verbunden mit einem neutralen Geschmack, sprechen eindeutig für diesen Rohstoff und erlauben zahllose Anwendungen.

Pea peptide, rice peptides with 80 und 85 % protein
Erbsenpeptide, Reispeptide mit 80 und 85 % Protein



Dairy Products

Milk and dairy products still maintain their leading position as highly valuable ingredients and contribute to a healthy diet of a variety of applications.
Milch und Milchprodukte behalten ihre Spitzenposition als hochwertige Zutaten und tragen zu einer gesunden Ernährung in einer Vielzahl von Anwendungen bei.

Whey Products

Sweet Whey Powder | **Süßmolkenpulver**
Whey Protein Concentrate (WPC 80) | **Molkenproteinkonzentrat (WPC 80)**
Lactose | **Laktose**
Whey Permeate Powder | **Molkenpermeatpulver**
Whey fat powder Palm/Coco | **Molkenfettpulver Palm/Kokos**

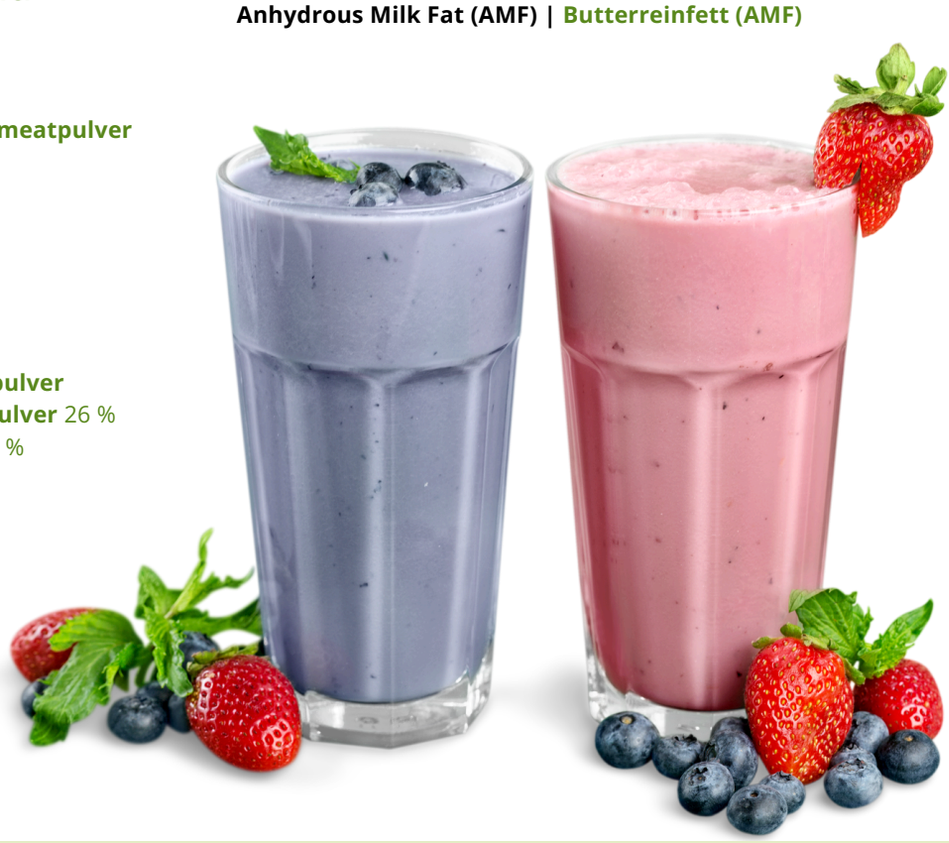
BONILAIT

Milk Products

Skimmed Milk Powder | **Magermilchpulver**
Whole Milk Powder 26 % | **Vollmilchpulver** 26 %
Cream Powder 42 % | **Sahnepulver** 42 %
Milk Protein Concentrate (MPC 85) | **Milchproteinkonzentrat (MPC 85)**
Milk Permeate Powder | **Milchpermeatpulver**
Caseinate | **Kaseinat**

Milk Fat Products

Texturised Butter in blocks | **Texturierte Butter** in Blöcken
Anhydrous Milk Fat (AMF) | **Butterreinfett (AMF)**





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 expecta- tions 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. Treffen Sie Ihre Wahl für ein geschmackvolles Erlebnis!

TP55G
Texturized pea protein concentrate with approx. 55 % protein for a broad range of applications.
Texturiertes Erbsenproteinkonzentrat mit ca. 55 % Protein für eine breite Anwendungspalette.

TPI63G + TPI63C
Texturized pea protein concentrate with approx. 63 % protein for more sophisticated applications.
Texturiertes Erbsenproteinkonzentrat mit ca. 63 % Protein für komplexere Anwendungen.

TPI68C + TPI68G
Texturized pea protein concentrate with approx. 68 % protein as a single ingredient
Texturiertes Erbsenproteinkonzentrat 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





Starches & Fibers

Tapioca starch | Tapiokastärke
Native starch extracted from cassava roots. Easy to process, it thickens quickly at relatively low temperatures and provides thickening and stabilising properties for a wide range of food applications.
Native Stärke aus der Cassavawurzel. Einfach zu verarbeiten, dickt sie bereits bei vergleichsweise niedrigen Temperaturen schnell an und eignet sich zum Verdicken und Stabilisieren vielfältiger Lebensmittel.

Functional tapioca starch | Funktionelle Tapiokastärke
Tipiak's Tapiocaline and Pretaline are clean label texturisers made entirely from tapioca. Their neutral taste, high shear resistance and texturising properties at low temperatures help improve structure and optimise application costs.
Tapiocaline und Pretaline von Tipiak sind Clean-Label-Texturgeber auf reiner Tapiokabasis. Geschmacksneutralität, hohe Scherfestigkeit und Texturierung bei niedrigen Temperaturen verbessern die Struktur und ermöglichen Kostenvorteile in der Anwendung.

Pea starch | Erbsenstärke
Extruded pea starch (EPS) for clean label and gluten-free applications. Thickening, stabilising and emulsifying properties. Water binding 1:7.
Extrudierte Erbsenstärke (EPS) für Clean-Label- und glutenfreie Anwendungen. Verdickend, stabilisierend und emulgierend. Wasserbindung 1:7.

Potato starch | Kartoffelstärke
Native starch for efficient binding and texture in soups, sauces, snacks, gluten-free baked goods and meat products.
Native Stärke für effiziente Bindung und Textur in Suppen, Saucen, Snacks, glutenfreien Backwaren und Fleischwaren.

Modified starches | Modifizierte Stärken
Based on potato, waxy maize or tapioca. Grades with tailored viscosity, heat, cold and acid resistance, or freeze-thaw stability.
Auf Basis von Kartoffel, Wachsmais oder Tapioka. Typen mit angepasster Viskosität, Hitze-, Kälte- und Säurebeständigkeit oder Gefrier-Tau-Stabilität.

Resistant dextrin | Resistentes Dextrin
Taste-neutral, soluble maize fibre with high thermal stability. Suitable for fibre enrichment and reduced-sugar or sugar-free products.
Taste-neutral, soluble maize fibre with high thermal stability. Suitable for fibre enrichment and reduced-sugar or sugar-free products.

Carob Powder | Carobpulver G.A.TORRES
Fibre-rich, roasted carob pulp powder with a distinctive flavour. Darker and more bitter with stronger roasting.
Ballaststoffreiches Pulver aus geröstetem Johannisbrotfruchtfleisch mit charakteristischem Geschmack. Bei stärkerer Röstung dunkler und bitterer.



...and more

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.

Locust Bean Gum | Johannisbrotkernmehl
E410 G.A.TORRES
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.

Cornflakes | Cornflakes
These versatile crumbs are perfect for adding a crispy and flavorful coating to various dishes. We offer three variations to cover different preferences and dietary needs. Choose the variation based on your preferences and dietary requirements, and enjoy the convenience and quality of our cornflake crumbs.
Diese vielseitig einsetzbaren Flakes sind perfekt geeignet, einer Fülle von Lebensmitteln eine knusprige und schmackhafte Ummantelung zu geben. Unser Sortiment umfasst drei verschiedene Typen für unterschiedliche Anforderungen und Einsatzbereiche.
Wählen Sie ihre Type, basierend auf Ihren Vorgaben und Wünschen. Genießen Sie das einfache Handling und die hohe Qualität unserer Cornflakes.





Our Partners

Strong partnerships are the foundation of our product portfolio. Together with selected suppliers, we offer reliable ingredient solutions, consistent quality and comprehensive product expertise.
Starke Partnerschaften bilden die Grundlage unserers Produktportfolios. Gemeinsam mit ausgewählten Lieferanten bieten wir zuverlässige Zutatenlösungen, gleichbleibende Qualität und umfassende Produktkompetenz.

Our Memberships

ONE GROUP. STRONG SOLUTIONS.

Discover the companies of the EURODUNA Group.



EURODUNA
Food Ingredients

Ingredients for innovative food concepts



EURODUNA
Rohstoffe

Raw material for the feed industry



EURODUNA
Technologies

Specialist for petfood ingredients



EURODUNA
Logistics

Warehousing and reliable distribution

LOOKING FOR THE RIGHT INGREDIENT?

Let's develop your next product together.

Explore our ingredient portfolio

EURODUNA Food Ingredients GmbH
Schusterring 18a 25355
Barmstedt/Germany

+49 (0) 4123/2041
food@euroduna.com
www.euroduna-food.com

stay tuned
follow us on LinkedIn®!

IFS Broker

THANK YOU
FOR EXPLORING
INGREDIENTS WITH US.

