



Food

Produkte und Lösungen für die Lebensmittelindustrie

Gemeinsam zum perfekten Rezept ...

Als Ihr kompetenter Partner unterstützen wir Sie bei Ihren Innovationen und Produktentwicklungen, um den Anforderungen des Lebensmittelmarktes gerecht zu werden. Das ausgeprägte technische Know-how unserer Lebensmittelingenieure sowie die qualitativ hochwertigen Rohstoffe ermöglichen es uns, Sie erfolgreich und in allen Anwendungen zu begleiten.

Wir unterstützen Sie bei den Trends von heute...



Zuckerreduktion



Ballaststoffanreicherung



Clean Label



Plant-based



Fettreduktion

... mit den passenden Zutaten

Mit unserem umfassenden Portfolio an Rohstoffen für die Nahrungsmittelindustrie tragen wir auf nachhaltige Weise dazu bei, Menschen mit nahrhaften, sicheren und gesunden Lebensmitteln zu versorgen. Unsere Produkte verbessern Geschmack, Textur, Qualität und bringen ernährungsphysiologische Vorteile.

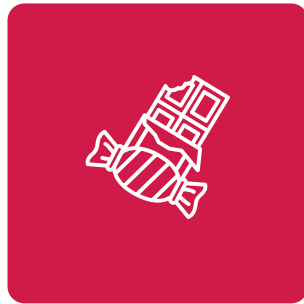


www.impag.de/food-deutschland

Unsere Segmente



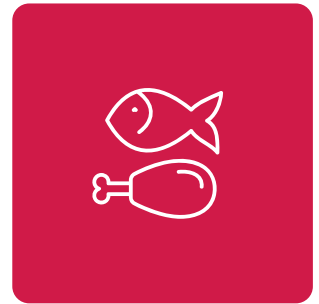
Backwaren



Süßwaren



Molkereiprodukte



Fleisch, Fisch & Geflügel



Fleisch- &
Milchersatzprodukte



Nahrungsergänzung



Fertiggerichte & Saucen



Getränke

Unsere Kompetenzen



Qualitätssicherung



Technische Beratung



Unterstützung bei
regulatorischen Fragen



Beschaffung

Unser Rohstoffportfolio

Stärken
Proteine
Fasern
Lecithin
Süßungsmittel
Färbende Lebensmittel & Lebensmittelfarben
Aromen
Pflanzenextrakte
Enzyme
Natürlicher Phosphatersatz / Funktionelle Lösungen
Entschäumer / Entlüfter



Nicht gefunden, was Sie gesucht haben?

Kontaktieren Sie uns trotzdem. Dank unseres großen Netzwerks können wir auch andere interessante Produkte für Sie beschaffen.

Wir sind stets bemüht, höchste Produktqualität zu gewährleisten. Dennoch obliegt es dem Endverbraucher, die Eignung und Konformität der Materialien mit geltenden Vorschriften und Normen zu prüfen. Die Angaben in diesem Katalog basieren auf unserem aktuellen Kenntnisstand und unserer Erfahrung. Sie stellen jedoch keine Garantie oder Zusicherung hinsichtlich der Leistung oder Eignung der Materialien für eine bestimmte Anwendung dar. Produktinformationen und Verfügbarkeit können sich jederzeit ändern.

Stärken & Stärkederivate

Tapiokastärke
Reisstärke
Kartoffelstärke
Maisstärke
Glukosesirup (Mais)

Proteine

Proteine (texturiert)

Soja
Erbse
Weizen
Sonnenblume

Proteinkonzentrate und -isolate

Kartoffel
Soja
Reis (teilweise Bio-Qualität)
Ackerbohne
Erbse

Proteinspezialitäten

Klar lösliche, geschmacksneutrale Proteinhydrolysate aus verschiedenen Rohstoffen (z.Bsp. Reis, Erbsen, Kürbis...) für klare Sportgetränke
Reisproteinhydrolysat
Erbsenproteinhydrolysat
Kürbiskernproteinhydrolysat
Kollagen (maritim)

Fasern

Apfelfasern
Bambusfasern
Haferfasern
Kakaofasern
Pulvercellulose
Weizenfasern
Zuckerrübenfasern
Fasermischungen (Fiber blends)

Lecithin

Sojalecithin (flüssig, Pulver)
Rapslecithin (flüssig, Pulver)
Sonnenblumenlecithin (flüssig, Pulver)

Süßungsmittel

Stevia

Färbende Lebensmittel & Lebensmittelfarben

Färbende Lebensmittel (pflanzliche Konzentrate)
Natürliche Farbstoffe (Natural colourants)

Aromen

Natürliche Aromen (Flüssig und Pulver)
Synthetische Aromen (Flüssig und Pulver)

Pflanzenextrakte

Açaí
Acerola
Yuzu
Kombucha

Enzyme

Lipase	Enzym-Mischungen (Enzyme-Blends)
Amylase	Laktase
Pektinase	Cellulase
Glucoseoxidase	Rennet (Lab)
Protease	Mannanase
Xylanase	

Natürlicher Phosphatersatz / Funktionelle Lösungen

Natürlicher Phosphatersatz
Clean-Label-Textursysteme
Funktionelle Lösungen

Entschäumer / Entlüfter

Silikonbasierte Entschäumer (z. B. Polydimethylsiloxan)
Pflanzenölbasierte Systeme
Polyol- und Polyalkylenglykol-Systeme
Mono- und Diglyceride
Mineralölbasierte Systeme

IMPAG Import GmbH
Hafenallee 57
63067 Offenbach am Main
Deutschland

+49 69 850008-0
info@impag.de
www.impag.de

Katalog zum Herunterladen:



Deutsch



Englisch

Der Katalog ist auch auf unserer Webseite verfügbar.
www.impag.de/food-deutschland

2026