

Your ideas.
Our ingredients.
Your innovation.

aquapharm

INGREDIENTS FOR HEALTH & NUTRITION



Your ideas. Our ingredients. Your innovation.

Entdecken Sie auf den folgenden Seiten unser Angebot an Rohstoffen, um Ihre Produktformulierungen zu verbessern und neue Produktinnovationen zu entwickeln.

On the following pages, discover our range of innovative ingredients to improve your product formulations and develop new product innovations.

Zuckeralternativen
Ballaststoffe
Proteine
Pflanzenextrakte

Seite 12-17
Seite 18-21
Seite 22-25
Seite 26-27

Sugar Alternatives
Soluble Fiber
Proteins
Plantextracts

Page 12-17
Page 18-21
Page 22-25
Page 26-27

aquapharm

INGREDIENTS FOR HEALTH & NUTRITION

aquapharm

supplies
customers
all over
Europe.



1 Headquarter Pöcking
2 Warehouse Rotterdam
3 Warehouse Leipzig



Ihr verlässlicher Lieferant für **Food-Ingredients** in der EU.

Herzlich willkommen bei Aquapharm, Ihrem Großhändler für hochwertige, pflanzliche Lebensmittelrohstoffe.

Obwohl unser Name „Aqua“ trägt, sind wir weit mehr als nur mit Wasser verbunden. Die Inspiration für unseren Firmennamen und unser Engagement für Nachhaltigkeit stammen aus der atemberaubenden Natur rund um Pöcking am Starnberger See, wo sich unser Hauptsitz befindet.

Das klare, erfrischende Wasser des Starnberger Sees steht symbolisch für Reinheit und Lebensqualität – Werte, die wir in unseren Produkten und unserem Handeln verkörpern.

Wie das Wasser, das die Region prägt, sind auch unsere Rohstoffe von höchster Qualität und Nachhaltigkeit.

Wir beziehen unsere Produkte aus sorgfältig ausgewählten Quellen, so können Sie darauf vertrauen, dass die Lebensmittelsicherheit sowie die Qualität und Legalität unserer Produkte sichergestellt sind.

Unser Ziel ist es, die Lebensmittelindustrie bei der Verbesserung der Nährwerte ihrer Produkte zu unterstützen und unseren Partnern erstklassige Rohstoffe anzubieten, die sowohl den Geschmack als auch die Gesundheit fördern. Mit unserer Leidenschaft für Natur und Qualität möchten wir dazu beitragen, die Welt ein Stück besser zu machen – ganz im Sinne der Reinheit und Frische, die unser Name verspricht.

Entdecken Sie mit uns die Vielfalt der pflanzlichen Rohstoffe und lassen Sie uns gemeinsam die Zukunft der Lebensmittelbranche gestalten!

Your reliable supplier for **Food-Ingredients** in the EU.

Welcome to Aquapharm – your wholesaler for high-quality, plant-based food raw materials.

Although our name is „Aqua“, we are associated with much more than just water. The inspiration for our company name and our commitment to sustainability comes from the breathtaking nature around Pöcking on Lake Starnberg, where our headquarters are located.

The clear, refreshing water of Lake Starnberg symbolizes purity and quality of life – values that we embody in our products and our actions. Like the water that characterizes the region, our raw materials are of the highest quality and sustainability.

We source our products from carefully selected sources, so you can trust that the food safety as well as the quality and legality of our products are guaranteed.

Our goal is to support the food industry in improving the nutritional value of their products and to offer our partners first-class raw materials that promote both taste and health.

With our passion for nature and quality, we want to help make the world a little better – in the spirit of the purity and freshness that our name promises.

Discover the diversity of plant-based raw materials with us and let us shape the future of the food industry together!



Aquapharm ist zertifiziert gemäß Artikel 35 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2018/848 von DE-ÖKO-006 (ABCERT AG)



Qualität

Unser Anspruch für Ihre Rohstoffe

Qualität ist das Fundament unserer Geschäftstätigkeit und steht bei allem, was wir tun, an erster Stelle. Wir beziehen unsere Rohstoffe ausschließlich von GFSI-zertifizierten Herstellern, die höchste Standards in der Produktion und Verarbeitung garantieren. Durch unsere Bio-Zertifizierung können Sie sicher sein, dass wir auch in der Auswahl unserer Rohstoffe höchsten Wert auf Nachhaltigkeit und Natürlichkeit legen. Wir arbeiten nach den Richtlinien des IFS Brokers und führen regelmäßig Schulungen durch, um sicherzustellen, dass unser Team stets auf dem neuesten Stand ist und die höchsten Qualitätsanforderungen erfüllt. Zudem lassen wir unsere Produkte regelmäßig durch externe Labore wie Eurofins und SGS Fresenius gemäß einem detaillierten Prüfplan überprüfen. So gewährleisten wir, dass unsere Rohstoffe jederzeit den geforderten Standards entsprechen.

Unsere langjährigen Kontakte zu ausgewählten Produzenten ermöglichen eine enge Zusammenarbeit und einen direkten Austausch. So können wir nicht nur sicherstellen, dass die Qualitätsanforderungen eingehalten werden, sondern auch auf spezifische Wünsche und Bedürfnisse flexibel reagieren. Zusätzlich arbeiten wir mit IFS-zertifizierten Lagerdienstleistern zusammen, die eine sichere und effiziente Lagerung unserer Lebensmittelrohstoffe gewährleisten. Diese Partnerschaften tragen dazu bei, dass wir Ihnen zuverlässige Lieferketten bieten können, die höchste Qualität vom Hersteller bis zu Ihnen garantieren.

Vertrauen Sie auf unsere Expertise und unser Engagement für Qualität – wir sind Ihr Partner für funktionelle Lebensmittel, auf die Sie sich verlassen können!

Quality

Our claim for your raw materials

Quality is the foundation of our business and is our top priority in everything we do. We source our raw materials exclusively from GFSI-certified manufacturers who guarantee the highest standards in production and processing. Thanks to our organic certification, you can be sure that we also place the highest value on sustainability and naturalness in the selection of our raw materials. We work according to the guidelines of the IFS Broker and regularly conduct training courses to ensure that our team is always up to date and meets the highest quality requirements. We also have our products regularly checked by external laboratories such as Eurofins and SGS Fresenius according to a detailed test plan. This ensures

that our raw materials always meet the required standards. Our long-standing contacts with selected producers enable close cooperation and direct exchange. This means that we can not only ensure that the quality requirements are met, but also respond flexibly to specific wishes and needs. We also work with IFS-certified storage service providers who guarantee the safe and efficient storage of our food raw materials. These partnerships help us to offer you reliable supply chains that guarantee the highest quality from the manufacturer to you. Trust in our expertise and our commitment to quality – we are your partner for functional foods that you can rely on!



aquapharm

INGREDIENTS FOR HEALTH & NUTRITION

Unser Service Ihre Vorteile durch persönliche Betreuung und Expertise

Als familiengeführtes Unternehmen legen wir besonderen Wert auf einen außergewöhnlichen Service, der sich von anderen Großhändlern und Herstellern abhebt. Bei uns sind Sie nicht nur eine Nummer – wir sind jederzeit für Sie erreichbar und bieten Ihnen individuelle Unterstützung, wann immer Sie diese benötigen.

Die familiäre Struktur ermöglicht uns schnelle Entscheidungen und eine flexible Reaktion auf Ihre Wünsche und Anforderungen.

Dies bedeutet für Sie: kurze Kommunikationswege, unkomplizierte Abläufe und maßgeschneiderte Lösungen, die genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt sind.

Dank unserer langjährigen Erfahrung und Expertise im Bereich funktioneller Lebensmittel können wir Ihnen wertvolle Beratung bieten. Wir verstehen die Herausforderungen der Branche und arbeiten eng mit Ihnen zusammen, um innovative Lösungen zu entwickeln, die Ihre Produktentwicklung unterstützen.

Darüber hinaus profitieren Sie von unserem globalen Netzwerk von GFSI-zertifizierten Herstellern. Dieses Netzwerk ermöglicht uns, Ihnen hochwertige Rohstoffe anzubieten, die höchsten Qualitätsstandards entsprechen.

Mit uns an Ihrer Seite können Sie sich auf einen erstklassigen Service und individuelle Lösungen verlassen – denn bei uns stehen Ihre Anforderungen im Mittelpunkt!

Our service Your benefits through personal support and expertise

As a family-run company, we place particular emphasis on exceptional service that sets us apart from other wholesalers and manufacturers. With us, you are not just a number – we are always available to you and offer you individual support whenever you need it.

The family structure enables us to make quick decisions and respond flexibly to your wishes and requirements.

For you, this means: short communication channels, uncomplicated processes and tailor-made solutions that are precisely tailored to your needs.

Thanks to our many years of experience and expertise in the field of functional foods, we can offer you valuable advice. We understand the challenges of the industry and work closely with you to develop innovative solutions that support your product development.

In addition, you benefit from our global network of GFSI-certified manufacturers. This network enables us to offer you high-quality raw materials that meet the highest quality standards.

With us at your side, you can rely on first-class service and individual solutions – because your requirements are our focus!

- ✓ **Zuckerreduktion** Sugar reduction
- ✓ **Erhöhung der Ballaststoffe** increasing fiber
- ✓ **Hoher Proteingehalt** High protein content



Verbesserung des **Nutri-Score**

In der heutigen Lebensmittelindustrie spielt der Nutri-Score eine entscheidende Rolle für den Markterfolg von Produkten. Verbraucher sind zunehmend sensibilisiert für die Qualität ihrer Nahrungsmittel und entscheiden sich oft für Produkte mit einem besseren Nutri-Score. Dieser Score bewertet die Nährstoffzusammensetzung von Lebensmitteln und beeinflusst die Kaufentscheidungen erheblich. Hersteller von Lebensmitteln aller Art, insbesondere Süßwaren, Frühstückscerealien, Speiseeis und Proteinriegeln stehen vor der Herausforderung, ihren Produkten eine

gesunde Ausstrahlung zu verleihen, um im Wettbewerb bestehen zu können.

Die Reduktion von Zucker, die Erhöhung von Ballaststoffen und der Einsatz hochwertiger Proteine sind effektive Strategien, um den Nutri-Score Ihrer Produkte zu verbessern. Hierbei kommen unsere Zuckerersatzprodukte sowie Ballaststoffe und Proteine ins Spiel. Sie ermöglichen nicht nur eine gesunde Rezeptur, sondern steigern auch die Attraktivität Ihrer Produkte für gesundheitsbewusste Verbraucher.

Anwendungsmöglichkeiten unserer Produkte

Zuckerersatzprodukte

Unsere Zuckeralkohole (Maltit, Erythrit, Xylit und Sorbit) bieten Ihnen die Möglichkeit, den Zuckergehalt Ihrer Produkte signifikant zu reduzieren, ohne auf Geschmack verzichten zu müssen. Diese Produkte sind kalorienarm und tragen dazu bei, den Nutri-Score zu verbessern.

Ballaststoffe

Unsere Ballaststoffe (Polydextrose, resistentes Dextrin, lösliche Maisfaser, Inulin und Oligofruktose) erhöhen den Ballaststoffgehalt Ihrer Produkte und fördern die Verdau-

ungsgesundheit. Zudem verbessern sie die Sättigungswirkung und ernährungsphysiologischen Eigenschaften und fügen dem Produkt Textur und Volumen hinzu und bringen wertvolle Punkte für den Nutri-Score.

Pflanzliche Proteine

Unsere veganen Proteine (aus Reis, Erbse und Soja) sind ideal zur Anreicherung Ihrer Produkte mit hochwertigen Eiweißen. Steigern Sie beispielsweise den Proteingehalt von Fruchtgummi oder Schokolade oder kreieren Sie proteinreiche Eissorten, die im Fitnessbereich im Trend liegen.

Optimization of the **Nutri-Score**

In today's food industry, the Nutriscore plays a crucial role in the market success of products. Consumers are increasingly aware of the quality of their food and often choose products with a better Nutriscore. This score evaluates the nutritional composition of food and has a significant influence on purchasing decisions. Manufacturers of confectionery, chocolate, gummy bears, ice cream and protein bars are faced with the challenge of giving their products a healthy appearance in order to remain competitive.

Reducing sugar, increasing fiber and using high-quality proteins are effective strategies for improving the Nutriscore of your products.

This is where our sugar substitutes, fiber and proteins come into play. They not only enable a healthy recipe, but also increase the attractiveness of your products to health-conscious consumers.

Application possibilities of our products

Sugar Substitutes

Our sugar alcohols (maltitol, erythritol, xylitol and sorbitol) offer you the possibility to significantly reduce the sugar content of your products without sacrificing taste. These products are low in calories and help to improve the Nutriscore.

Dietary Fiber

Our fibers (polydextrose, resistant dextrin, soluble corn fiber etc.) increase the fiber content of your products and promote digestive health. They also improve the

satiety effect and nutritional properties and add texture and volume to the product, bringing valuable points for the Nutriscore.

Plant based Proteins

Our plant-based proteins (from rice, pea and soy) are ideal for enriching your products with high-quality proteins. For example, increase the protein content of fruit gum or chocolate or create protein-rich ice cream flavors that are trendy in the fitness sector.



Zuckeralternativen zur Nährwertoptimierung

Zuckeralternativen sind Zuckeraustauschstoffe (Zuckeralkohole) und Süßungsmittel (Stevia & Co.), die als Ersatz für herkömmlichen Zucker verwendet werden. Sie bieten die Möglichkeit, den Zuckergehalt in Lebensmitteln zu reduzieren, ohne auf Süße zu verzichten. In der Lebensmittelindustrie sind sie besonders wichtig, um gesündere Produkte zu entwickeln und den Nutri-Score zu verbessern.

Vorteile für den Nutri-Score

Produkte, die Zuckeralternativen verwenden, können ihren Nutri-Score verbessern, da sie oft weniger Kalorien und keinen hohen glykämischen Index haben. Dies macht sie besonders attraktiv für gesundheitsbewusste Verbraucher. Dabei kann häufig zudem sogar die Textur und Süße verbessert werden ohne jedoch die negativen Auswirkungen von Zucker.

Einsatzmöglichkeiten

Zuckeralternativen sind vielseitig einsetzbar und finden Verwendung in einer Vielzahl von Produkten, darunter:

Süßwaren

Ideal zur Reduzierung des Zuckergehalts ohne Geschmacksverlust.

Backwaren

Verbesserung der Süße und Textur, während Kalorien reduziert werden.

Getränke

Bereitstellung einer süßen Note ohne die negativen Auswirkungen von Zucker.

Fertiggerichte

Reduzierung des Zuckergehalts in vielen Ready-to-Eat Speisen.

Sugar Alternatives for Nutritional Optimization

Sugar alternatives are sugar substitutes (sugar alcohols) and sweeteners (Stevia & Co.) that are used as a replacement for conventional sugar. They offer the possibility of reducing the sugar content in foods without sacrificing sweetness. In the food industry, they are particularly important for developing healthier products and improving the Nutri-Score.

Benefits for the Nutri-Score

Products that use sugar alternatives can improve their Nutri-Score because they often have fewer calories and do not have a high glycemic index. This makes them particularly attractive to health-conscious consumers. They can often even improve texture and sweetness without the negative effects of sugar.

Application possibilities

Sugar alternatives are versatile and are used in a variety of products, including:

Confectionery

Ideal for reducing sugar content without losing flavour.

Baked goods

Improve sweetness and texture while reducing calories.

Beverages

Providing a sweet note without the negative effects of sugar.

Convenience foods

Convenience foods: Reducing sugar content in Ready-to-Eat foods.

- ✓ **Kalorienreduktion** Calorie reduction
- ✓ **Zahngesundheit** dental health
- ✓ **Geringer glykämischer Index** Low glycemic index



Sweetriose® Maltitol

Maltitol ist ein Zuckeralkohol, der sich als hervorragende Alternative zu herkömmlichem Zucker etabliert hat. Maltit hat etwa 75 % der Süßkraft von Zucker, jedoch nur ca. 2,1 kcal pro Gramm. Zusammen mit dem niedrigen glykämischen Index macht es Maltit zu einer idealen Wahl für kalorienreduzierte Produkte. Maltit ist in zwei Formen erhältlich: als Sirup und als Pulver bzw. Kristallin. Diese Vielseitigkeit ermöglicht eine einfache Integration in verschiedene Rezepturen.

Sweetriose® Maltitol

Maltitol is a sugar alcohol that has established itself as an excellent alternative to conventional sugar. Maltitol has about 75% of the sweetening power of sugar, but only about 2.1 kcal per gram. Together with the low glycemic index, this makes maltitol an ideal choice for low-calorie products. Maltitol is available in two forms: as a syrup and as a powder or crystallin. This versatility allows for easy integration into various recipes.

Sweetriose® Maltitol E965	Art.-Nr.	Color	Unit	Availability
Sweetriose® Maltitol E965 Syrup	2478	colorless	IBC 1200 kg	on stock
Sweetriose® Maltitol E965 fine Powder	3470Y	white powder	25 kg carton	on stock
Sweetriose® Maltitol E965 Powder	3471	white powder	25 kg carton	10 weeks
Sweetriose® Maltitol E965 crystalline	3472	crystallin	25 kg bags	on stock
Sweetriose® Maltitol E965 crystalline Big Bags	3472	crystallin	800 kg BB	10 weeks

Erylite® Erythritol

Erythritol ist ein kalorienfreier Zuckeralkohol, der etwa 70 % der Süße von Zucker bietet. Es ist besonders gut verträglich und hat keine negativen Auswirkungen auf den Blutzuckerspiegel.

Erylite® Erythritol

Erythritol is a calorie-free sugar alcohol that offers about 70% of the sweetness of sugar. It is particularly well tolerated and has no negative effects on blood sugar levels.

Erylite® Erythritol E968	Art.-Nr.	Color	Unit	Availability
Erylite® Erythritol	3355	white Powder	25 kg bags	2 weeks
Organic Erythriol Powder	2999	white Powder	25 kg bags	10 weeks

Xylitol

Xylitol ist ein natürlicher Zuckeralkohol, der in vielen Zahnpflegeprodukten verwendet wird. Er hat eine ähnliche Süße wie Zucker, aber weniger Kalorien und kann helfen, die Zahngesundheit zu fördern.

Xylitol

Xylitol is a natural sugar alcohol used in many dental care products. It has a similar sweetness to sugar but fewer calories and may help promote dental health.

Xylitol E967	Art.-Nr.	Color	Unit	Availability
Xylitol (Birkenzucker)	3495Y	white Powder	25 kg bags	10 weeks

Weitere Zuckeralternativen Other Sugar Alternatives

Zuckeralternativen sugar alternatives	Art.-Nr.	Color	Unit	Availability
Sorbitol Powder	3555	white powder	25 kg bags	10 weeks
Sorbitol liquid	3554	colorless liquid	IBC 1200 kg	10 weeks
Sucralose Powder	3423	white powder	25 kg bags	2 weeks
Stevia Extract Powder	2713	white powder	25 kg bags	on stock
Monk Fruit Extract (EU approval is pending)	2830	white powder	25 kg bags	10 weeks
Allulose (EU approval is pending)	3009	white powder	25 kg bags	10 weeks
Allulose (EU approval is pending)	3008	colorless syrup	IBC 1200 kg	10 weeks

- ✓ ImoSweet als Sirup ist ein idealer Binder für Trockenzutaten
- ✓ *ImoSweet as syrup can be a perfect binder for dry ingredients*



- ✓ non-GMO
- ✓ non-Allergen
- ✓ high Fiber
- ✓ vegan

ImoSweet® Isomalto-Oligosaccharide

Isomalto-Oligosaccharide (IMO) sind eine hervorragende Zutat für die Lebensmittelindustrie, die sowohl Süße als auch gesundheitliche Vorteile bieten. Unsere Eigenmarke ImoSweet ist vor allem als Sirup in zahlreichen Rezepturen zuckerreduzierter Produkte zu finden. Mit einem niedrigen Kaloriengehalt und der Fähigkeit, die Verdauungsgesundheit zu unterstützen, ist ImoSweet die perfekte Wahl für Hersteller, die gesunde und schmackhafte Lebensmittel kreieren möchten.

Kalorienreduktion

IMO haben etwa 2,4 kcal pro Gramm, was sie zu einer idealen Zutat für kalorienbewusste Produkte macht. Sie ermöglichen die Reduzierung des Zucker-

gehalts, ohne auf den süßen Geschmack zu verzichten.

Unterstützung der Verdauung

IMO fungiert als präbiotischer Ballaststoff, der das Wachstum nützlicher Bakterien im Darm fördern kann. Dies unterstützt eine gesunde Verdauung und kann zur Verbesserung der Darmgesundheit beitragen.

Novel Food Status

IMO haben den Novel Food Status, was bedeutet, dass ihre Verwendung in Lebensmitteln durch die EU genehmigt und geregelt wurde. Gerne erhalten Sie von uns detaillierte Informationen zur Verweidung im Rahmen der Novel-Food Zulassung.

ImoSweet® Isomalto-Oligosaccharides

Isomalto-oligosaccharides (IMO) are an excellent ingredient for the food industry, providing both sweetness and health benefits. Our own brand ImoSweet can be found primarily as a syrup in numerous recipes for reduced sugar products. With a low calorie content and the ability to support digestive health, ImoSweet is the perfect choice for manufacturers looking to create healthy and tasty foods.

Calorie reduction

IMO has around 2.4 kcal per gram, making them an ideal ingredient for calorie-conscious products. They allow the

sugar content to be reduced without sacrificing the sweet taste.

Digestive support

IMO acts as a prebiotic fiber that can promote the growth of beneficial bacteria in the gut. This supports healthy digestion and can help improve general intestinal health.

Novel Food Status

IMO has Novel Food Status, which means that their use in food has been approved by the EU. Please ask us for detailed information on use within the scope of Novel Food approval.

ImoSweet® Isomalto-Oligosacchride	Art.-Nr.	Color	Unit	Availability
ImoSweet® IMO Corn Syrup IBC	2468	yellow Syrup	IBC 1400 kg	on stock
ImoSweet® IMO Corn Syrup Drums	2468	yellow Syrup	Drum 275 kg	on stock
ImoSweet® IMO Tapioca Syrup IBC	2468T	yellow Syrup	IBC 1400 kg	10 weeks
ImoSweet® IMO Corn Powder	2469	yellow Powder	25 kg bags	10 weeks
ImoSweet® IMO Tapioca Powder	2469T	yellow Powder	25 kg bags	10 weeks
ImoSweet® IMO Corn Syrup Organic	24680	yellow Syrup	IBC 1400 kg	10 weeks
ImoSweet® IMO Tapioca Syrup Organic	24680T	yellow Syrup	IBC 1400 kg	10 weeks
ImoSweet® IMO Corn Powder Organic	24690	yellow Powder	25 kg bags	10 weeks
ImoSweet® IMO Tapioca Powder Organic	24690T	yellow Powder	25 kg bags	10 weeks



Lösliche Ballaststoffe

Was sind Ballaststoffe?

Ballaststoffe sind unverdauliche Bestandteile pflanzlicher Lebensmittel, die eine zentrale Rolle in der Ernährung spielen. Sie fördern die Verdauung, regulieren den Blutzuckerspiegel und tragen zur allgemeinen Gesundheit bei. In der Lebensmittelindustrie sind sie unverzichtbar für die Entwicklung gesunder und nahrhafter Produkte. Besonders in Zeiten, in denen der Nutri-Score eine wichtige Rolle spielt, bieten Ballaststoffe eine hervorragende Möglichkeit zur Verbesserung der Produktbewertung.

Die Bedeutung von Ballaststoffen.

Ballaststoffe sind vielseitig und essenziell für eine ausgewogene Ernährung. Sie können in einer Vielzahl von Produkten eingesetzt werden, darunter:

Proteinriegel
Frühstückscerealien
Backwaren
Functional Food
Speiseeis
Kaugummi
Milchdesserts & Pudding
Füllungen & Glasuren
Fertigsoßen

Vorteile von Ballaststoffen im Hinblick auf den Nutri-Score.

Ballaststoffe tragen nicht nur zur Gesundheit bei, sondern helfen auch, den Nutri-Score zu verbessern. Produkte, die reich an Ballaststoffen sind, erhalten oft eine bessere Bewertung, was sie für gesundheitsbewusste Verbraucher attraktiver macht.

Soluble Fiber

What is dietary fiber?

Dietary fiber is an indigestible component of plant-based foods that plays a central role in nutrition.

It promotes digestion, regulates blood sugar levels and contributes to general health. In the food industry, it is indispensable for the development of healthy and nutritious products. Especially in times when the Nutri-Score plays an important role, dietary fiber offers an excellent opportunity to improve product ratings.

The importance of fiber.

Fiber is versatile and essential for a balanced diet. It can be used in a variety of products, including:

Proteinbars
Breakfast Cereals
Baked Goods
Functional Food
Ice Cream
Chewing Gum
Dairy Desserts & Puddings
Fillings & Glazes
Ready-to-Eat sauces

Benefits of fiber in terms of the Nutri-Score

Not only does fiber contribute to health, it also helps improve the Nutri-Score. Products rich in fiber often receive a better rating, making them more attractive to health-conscious consumers.



- ✓ non-GMO
- ✓ non-Allergen
- ✓ high Fiber
- ✓ vegan

Vitriose® Resistentes Dextrin

Resistentes Dextrin ist ein löslicher Ballaststoff, der sich neben hohem Ballaststoffgehalt durch seine hervorragenden funktionellen Eigenschaften auszeichnet. Die Vitriose verleiht Produkten Cremigkeit und ein angenehmes Mundgefühl (ideal z.B. für Speiseeis) und wird daher häufig in veganen Produkten als Fettersatz eingesetzt. Mit seiner Fähigkeit, die Verdauung zu fördern, das Sättigungsgefühl zu erhöhen und gleichzeitig den Zuckergehalt zu reduzieren, ist resistentes Dextrin die ideale Zutat für Hersteller, die gesunde und schmackhafte Produkte entwickeln möchten. Der Bestseller ist das resistente Mais-Dextrin (Art.2816A).

Vitriose® Resistente Dextrin

Resistent dextrin is a soluble fiber that is characterized by its high fiber content and excellent functional properties. Vitriose gives products creaminess and a pleasant mouthfeel (ideal for ice cream) and is therefore often used in vegan products as a fat substitute. With its ability to promote digestion, increase satiety and at the same time reduce sugar content, resistant dextrin is the ideal ingredient for manufacturers who want to develop healthy and tasty products.

Vitriose® Resistente Dextrin (Corn / Tapioca)	Art.-Nr.	Color	Unit	Availability
Vitriose® Resistente Tapioca Dextrin Syrup	2943T	Yellow to gold	IBC 1400 kg	on stock
Vitriose® Resistente Tapioca Dextrin Syrup Organic	28160T	Yellow to gold	IBC 1400 kg	on stock
Vitriose® Resistente Tapioca Dextrin Syrup Organic	28160T	Yellow to gold	25 kg Pails	on stock
Vitriose® Resistente Mais (Corn) Dextrin Powder	2816A	Yellow powder	25 kg bags	on stock
Vitriose® Resistente Mais (Corn) Dextrin Syrup	2943	Yellow to gold	IBC 1300 kg	10 weeks
Vitriose® Resistente Tapioca Dextrin Powder	3013	yellow powder	25 kg bags	on stock
Vitriose® Resistente Tapioca Dextrin Powder Organic	30130T	yellow powder	25 kg bags	10 weeks
Vitriose® Sweet Tapioca RD Syrup (+20% Maltit)	3271	Yellow to gold	IBC 1400 kg	10 weeks

Weitere Ballaststoffe

Zu unserem Sortiment zählen noch einige weitere Ballaststoffe die sich für den Einsatz in Lebensmitteln hervorragend eignen. Gerne beraten wir Sie.

Other Dietary Fiber

Our range also includes some other dietary fibres that are ideal for use in food. We would be happy to advise you.

Weitere Ballaststoffe Other dietary fiber	Art.-Nr.	Color	Unit	Availability
Inulin Orafit	3466	white-yellow powder	25 kg bags	2 weeks
Inulin Fibrulin	3423	white-yellow powder	25 kg bags	2 weeks
Inulin Frutafit	3397	white-yellow powder	25 kg bags	2 weeks
Oligofructose / Fructooligosacchride (FOS)	2713	white-yellow powder	25 kg bags	on stock
Pea Fiber	3553	white-yellow powder	25 kg bags	10 weeks
ImoSweet (Isomalto-Oligosacchride)*	2468	yellow Syrup	1400 kg IBC	on stock

*kein reiner Ballaststoff, aber ballaststoffreich

Polytriose® Polydextrose

Polydextrose ist ein vielseitiger und funktioneller Ballaststoff, der in der Lebensmittelindustrie immer beliebter wird. Er bietet zahlreiche Vorteile für die Produktentwicklung und trägt dazu bei, die Nährstoffdichte von Lebensmitteln zu erhöhen, während gleichzeitig der Zuckergehalt gesenkt wird. Ob in Snacks, Süßwaren oder Getränken – Polydextrose ist die perfekte Zutat, um gesunde und schmackhafte Produkte zu kreieren.

Polytriose® Polydextrose

Polydextrose is a versatile and functional fiber that is becoming increasingly popular in the food industry. It offers numerous benefits for product development and helps to increase the nutrient density of foods while reducing sugar content. Whether in snacks, confectionery or beverages, polydextrose is the perfect ingredient to create healthy and tasty products.

Polytriose® Polydextrose E1200	Art.-Nr.	Color	Unit	Availability
Polytriose® Polydextrose E1200 Syrup	3399A	nearly colorless	IBC 1300 kg	on stock
Polytriose® Polydextrose E1200 Syrup sugarless	3477	nearly colorless	IBC 1300 kg	10 weeks
Polytriose® Polydextrose E1200 Syrup	2479V	yellow Syrup	IBC 1300 kg	10 weeks
Polytriose® Polydextrose E1200 Powder	2479	white powder	25 kg bags	on stock
Polytriose® Polydextrose E1200 Powder	3506	yellow powder	25 kg bags	10 weeks



Pflanzliche Proteine

Vegane Proteine in der modernen Ernährung

Die Nachfrage nach gesunden, nachhaltigen und nahrhaften Lebensmitteln wächst stetig – insbesondere im Hinblick auf den Nutri-Score. Pflanzliche Proteine spielen dabei eine Schlüsselrolle. Pflanzliche Proteine wie Reisprotein, Erbsenprotein und Sojaprotein bieten nicht nur eine ideale Quelle für essenzielle Aminosäuren, sondern tragen auch dazu bei, Produkte zu kreieren, die sowohl ernährungsphysiologisch wertvoll als auch nachhaltig sind.

Der Trend hin zu pflanzlichen Lebensmitteln lässt sich nicht nur in den wachsenden Verkaufszahlen im Einzelhandel beobachten, sondern auch in den Innovationen der Lebensmittelhersteller.

Vorteile pflanzlicher Proteine

Nachhaltigkeit & Umweltfreundlichkeit
Pflanzliche Proteine sind deutlich umweltfreundlicher in der Herstellung im Vergleich zu tierischen Proteinen. Sie unterstützen einen geringeren CO₂-Fußabdruck.

Verbesserter Nutri-Score
Produkte mit pflanzlichen Proteinen profitieren von einer besseren Nährstoffzusammensetzung, was sich positiv auf den Nutri-Score auswirkt.

Marktfähigkeit und Trends
Pflanzliche Proteine sind gefragter denn je, besonders in Zeiten, in denen bewusste Ernährung und Nachhaltigkeit im Fokus stehen. Die Verwendung pflanzlicher Proteine hilft, innovative Produkte zu kreieren, die genau auf diese Trends abzielen.

Plant based Proteins

Vegan proteins in modern nutrition

The demand for healthy, sustainable and nutritious food is constantly growing – especially with the Nutri-Score. Plant-based proteins such as rice protein, pea protein and soy protein not only provide an ideal source of essential amino acids, but also help to create products that are both nutritionally valuable and environmentally friendly.

The trend towards plant-based foods can be seen not only in the growing sales figures in retail, but also in the innovations of food manufacturers.

Benefits of Plant Proteins

sustainability & environmental friendliness
Plant proteins are significantly more environmentally friendly to produce than animal proteins. They support a lower carbon footprint.

Improved Nutri-Score
Products with plant proteins benefit from a better nutrient composition, which has a positive effect on the Nutri-Score.

Marketability and trends
Plant proteins are more in demand than ever, especially in times when conscious nutrition and sustainability are in focus. The use of plant proteins helps to create innovative products that target precisely these trends.



- ✓ non-GMO
- ✓ non-Allergen
- ✓ high Protein
- ✓ vegan

Protriose®-Reisprotein

Reisprotein bietet eine milde, neutrale Geschmacksbasis und eignet sich hervorragend für Anwendungen in Speiseeis, Proteinriegeln oder sogar in Schokoladenfüllungen. Seine feine Textur sorgt für eine cremige Konsistenz und kann sowohl einzeln als auch in Kombination mit anderen Proteinen verwendet werden.

Protriose®-Riceprotein

Rice protein offers a mild, neutral flavor base and is ideal for applications in ice cream, protein bars or even chocolate fillings. Its fine texture provides a creamy consistency and can be used both on its own and in combination with other proteins.

Protriose® Reisprotein riceprotein	Art.-Nr.	Color	Unit	Availability
Protriose® Riceprotein Powder Isolate 90%	3523	yellow powder	25 kg bags	10 weeks
Protriose® Riceprotein Powder Concentrat 85%	3516	yellow powder	25 kg bags	10 weeks
Protriose® Riceprotein Isolate 85% Organic	80031 ET	yellow powder	25 kg bags	10 weeks
Protriose® Riceprotein Isolate 90% Organic	80035 ET	yellow powder	25 kg bags	10 weeks

Protriose®-Erbesenprotein

Erbesenprotein ist besonders beliebt in der veganen und vegetarischen Lebensmittelproduktion. Durch seine ausgewogene Aminosäurezusammensetzung und gute Löslichkeit ist es ideal für Getränke, wie vegane Proteinshakes, sowie für Süßwaren wie Gummibärchen oder Marshmallows geeignet. Sehr häufig wird es auch in Proteinriegeln und veganen Wurstalternativen eingesetzt.

Protriose®-Peaprotein

Pea protein is particularly popular in vegan and vegetarian food production. Its balanced amino acid composition and good solubility make it ideal for drinks such as vegan protein shakes, as well as for sweets such as gummy bears or marshmallows. It is also often used in protein bars and vegan sausage alternatives.

Protriose® Erbsenprotein peaprotein	Art.-Nr.	Color	Unit	Availability
Protriose® Peaprotein Powder Isolate 80%	3515	yellow powder	25 kg bags	10 weeks
Protriose® Peaprotein Powder Isolate 90%	3523	yellow powder	25 kg bags	10 weeks
Protriose® Peaprotein Isolate 80% Organic	80030	yellow powder	25 kg bags	10 weeks
Protriose® Peaprotein Concentrat 80% Organic	80033	yellow powder	25 kg bags	10 weeks

Protriose®-Sojaprotein

Sojaprotein bietet ein vollständiges Aminosäureprofil und ist ein Favorit in der Herstellung von fleischähnlichen Produkten, Proteinriegeln und Schokolade. Es trägt zur Textur, Stabilität und einem erhöhten Proteingehalt bei, was gleichzeitig den Nutri-Score verbessert.

Protriose®-Soyprotein

Soy protein offers a complete amino acid profile and is a favorite in the production of meat-like products, protein bars and chocolate. It contributes to texture, stability and increased protein content, which also improves the Nutri-Score.

Protriose® Sojaprotein soyprotein	Art.-Nr.	Color	Unit	Availability
Protriose® Soyprotein Powder Isolate 90%	3499	yellow powder	25 kg bags	10 weeks

Möchten Sie mehr über unsere pflanzlichen Proteine erfahren oder haben Sie Fragen zur Anwendung in Ihren Produkten? Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Email.

Would you like to find out more about our plant based proteins or do you have questions about using it in your products? Contact us directly for individual advice!



Pflanzenextrakt-Pulver

Pflanzenextrakte sind konzentrierte Substanzen, die aus verschiedenen Pflanzenteilen gewonnen werden und zahlreiche bioaktive Verbindungen enthalten. Sie werden häufig in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet, um spezifische gesundheitliche Vorteile zu fördern. In der Lebensmittelindustrie sind sie besonders wichtig für die Entwicklung von funktionalen Produkten und Nahrungsergänzungsmitteln. Unsere Extrakt Pulver sind hauptsächlich für die Verwendung in Kapseln geeignet.

Plant Extract-Powders

Plant extracts are concentrated substances obtained from various parts of plants and containing numerous bioactive compounds. They are often used in dietary supplements to promote specific health benefits. In the food industry, they are particularly important for the development of functional products and dietary supplements. Our extract powders are mainly suitable for use in capsules.

Auf den folgenden Seite stellen wir eine Auswahl unseres Sortiments dar. Möchten Sie mehr über unsere Pflanzenextrakte erfahren oder suchen ein ganz bestimmtes Produkt, das hier nicht aufgeführt ist, dann kontaktieren Sie uns bitte.

On the following page we present a selection of our range. If you would like to find out more about our plant extracts or are looking for a specific product that is not listed here, please contact us directly.

Article-Nr.	Productname	Type	Specification	Unit
3202	Acerola Dry Extract	Extract Powder	25% Vitamin C	25 kg
3546	Apple Cider Vinager	Extract Powder	05:01 Ratio	25 kg
2455	Bacopa Monnieri Extract	Extract Powder	20%	25 kg
2563	Chamomille Extract	Extract Powder	10:01 Ratio	25 kg
3541	Clove Bud Extract	Extract Powder	4:1 Ratio	25 kg
2351	Damiana Extract	Extract Powder	04:01 Ratio	25 kg
2453	Dong Quai Extract	Extract Powder	06:01 Ratio	25 kg
2295	Emblica Officinalis	Extract Powder	10:01 Ratio	25 kg
3540	Fennel Extract	Extract Powder	4:1 Ratio	25 kg
2093	Garlic Extract	Extract Powder	1% Allicin	25 kg
2457	Gentiana Root	Extract Powder	15:01	25 kg
2024	Gotu Kola Extract	Extract Powder	10% Triterpenes	25 kg
2801	Green Tea Extract	Extract Powder	90% EGCG	25 kg
2411	Green Tea Extract	Extract Powder	50% EGCG	25 kg
2099	Hawthorn Berry Extract	Extract Powder	10:01 Ratio	25 kg
2520	Hibiscus Extract	Extract Powder	10:01 Ratio	25 kg
2458	Lemon Grass Extract	Extract Powder		25 kg
2300	Mangosteen Extract	Extract Powder	20% Mangostin	25 kg
2370	Melissa Officinalis	Extract Powder	10:01 Ratio	25 kg
2452	Millefolii Herba Extract	Extract Powder	12:01 Ratio	25 kg
2080	Nettle Leaf Extract	Extract Powder	1% Silica	25 kg
2811	Oliven Frucht Extract	Extract Powder		25 kg
3262	Passion Flower Extract	Extract Powder	04:01	25 kg
2279	Salix Alba	Extract Powder	20% Salicin	25 kg
2275	Salvia officinalis Extract	Extract Powder	10:01	25 kg
2037	Sea Buckthorn	Extract Powder	15:01	25 kg
2253	White Tea Extract	Extract Powder	50 % Polyphenole	25 kg
2464	Wild Yam	Extract Powder	6%	25 kg

Frucht- & Beerenkonzentrate Fruit & Berry Concentrates

Article-Nr.	Productname	Type	Country of Origin	Unit
2033	Papaya-Konzentrat frozen	25 Brix	India	200 kg
2339	Maqui-Konzentrat frozen	65 Brix	Chile	200 kg
3443	Camu Camu Konzentrat frozen	65 Brix	Brazil	200 kg
2698	Aloe Vera Juice colorless	320 -350 mPAS	Mexico	200 kg
2341	Goji Konzentrat frozen	36 Brix	China	200 kg

aquapharm

INGREDIENTS FOR HEALTH & NUTRITION

aquapharm Health & Nutrition GmbH
Hindenburgstr. 44, 82343 Poecking, Germany
Tel. +49 (0)8157 / 90 92 499
info@aquapharm.de

www.aquapharm.de