

# fermenta

Wir beweisen täglich Geschmack



**Wir sind Ihr Servicepartner für Rohstoffe und Mischungen**

- ✓ Zertifiziert nach höchsten Standards
- ✓ Lokal verwurzelt – weltweit unterwegs
- ✓ diskret, zuverlässig, preiswert, schnell

## Die fermenta Aktivitäten

Das fermenta Team wird seit 1982 als vielseitiger Partner von der Lebensmittelindustrie geschätzt. Wir entwickeln gemeinschaftlich mit unseren Kunden Technologien und Rezepturen für eine Vielzahl von Erzeugnissen.

fermenta ist aktuell nach FSSC 22000, GMP, Halal und BIO zertifiziert. Somit können wir kontinuierlich gleichbleibende Qualität garantieren.



## Unsere Kernkompetenzen

### ✓ Entwicklung von Produkten / Rezepturen / Technologien für Lebensmittel

Mit einem Team von drei Lebensmitteltechnologien bieten wir eine sehr profunde und umfangreiche Expertise, was die Entwicklung, Herstellung und Anwendung von Rohstoffen und Fertigprodukten angeht.

Im eigenen Labor mit entsprechender Ausstattung arbeiten wir ständig an der Entwicklung und Optimierung von Produkten.

### ✓ Beschaffung und Bereitstellung von Rohstoffen

Wir verfügen über ein großes, weltweites Netzwerk an den Rohstoffmärkten sowie große Lagerkapazitäten für weit über 300 Rohstoffe von mehr als 30 Lieferanten.

### ✓ Mischen und Abfüllen von Trockencompounds und flüssigen Produkten

Bereits ab einer Menge von 25 kg können wir für Sie Produkte mischen und abfüllen.

## Beispiele für Lohnabfüllungen

- Eisbase
- Würzmischungen Fleischherstellung
- Sportnahrung (Whey, Kollagen, vegane Proteine)
- Backmischungen (vegan Pizza, Protein ...)
- Schokodrops
- Bambusfasern
- Vitamine in Glasflaschen (D3/K2; D3; B12 ...)
- Flavour Drops in Glasflaschen
- Flavour Powder
- Vegane Shakes (Hafer, Erbse, Hanf ...)

## Gebindeformen

- Flaschen (Glas, PET) mit Pipetten, Tropfer oder Deckel (10 ml - 500 ml)
- Papiersäcke
- PE Beutel
- Standbodenbeutel (Alu, Kraftpapier)
- Dosen (PET, PP)
- Pappwickeldosen (Pappboden, Kunststoffboden)

## Versand

- Paletten per Spedition / DHL
- Kartons per DHL (z. B. an Amazon Lager)



## Auszug aus dem internationalen Rohstofflieferprogramm

# fermenta

### Säuren

Äpfelsäure  
Zitronensäure (mono/anhy.)  
Weinsäure  
Trinatriumcitrat

### Phosphate

### Konservierungsmittel

Natriumbenzoat  
Sorbinsäure  
Kaliumsorbat

### Geschmacksverstärker

Natriumglutamat  
I+G

### Backtriebmittel

Ammoniumbicarbonat  
Pottasche  
GDL  
Natriumbicarbonat  
Natriumcarbonat

### Milchderivate

Magermilchpulver  
Vollmilchpulver 26%  
Sahnepulver  
Butterpulver  
Süßmolkenpulver  
Lactose

### Pflanzenfettpulver

Sonnenblumen  
Kokos  
Raps  
Palm

### Mehle

### Salze

### Gelantine

### Zuckerstoffe

Weißzucker  
Dextrose  
Glucose  
Glucosesirup  
Maltodextrin  
Rohrzucker

### Verdickungsmittel

Guarkernmehl  
Johannisbrotkernmehl  
CMC  
Xanthan  
Diverse Cellulose Typen

### Stärken (nativ / mod.)

Kartoffel  
Mais / Wachsmais  
Weizen

### Natriumacetat

### Antioxidationsmittel



Wir bieten Rohstoffe für Gesundheit und Fitness

## ✓ Gesundheit und Fitness

### Proteine

Molkenprotein  
Milchprotein  
Caseinat  
Rindercollagen  
Fisch-Collagen  
Hanfprotein  
Reisprotein

### Vitamine

Vitamin C  
Vitamin K2  
Vitamin D3  
Vitamin D12

## ✓ BIO - voll im Trend

### BIO

BIO Dextrose  
BIO Trockenglucose  
BIO Maltodextrin  
BIO Rohrzucker  
BIO Magermilchpulver  
BIO Vollmilchpulver 26%

BIO Sahnepulver 72%  
BIO Johannisbrotkernmehl  
BIO Guarkernmehl  
BIO Molkenprotein-konzentrat

## ✓ Vegane Ernährung

### Vegan

Hafer und Haferprotein  
Erbsenprotein  
Mandel Protein  
Reis  
Vegane Fettpulver  
Auch in BIO Qualität!





Profitieren Sie von der Qualität der ätherischen Öle

## Ätherische Öle – Gewürzoleoresine

Durch Direktbezug von einem der renommiertesten Partner auf dem Weltmarkt sind wir in der Lage, gleichbleibende Qualitätserzeugnisse zu liefern, die im Preis-Leistungs-Verhältnis kaum zu schlagen sind.

Neben dem anhängenden Standardprogramm bieten wir Ihnen eine Vielzahl weiterer Öle und Oleoresine in allen denkbaren Modifikationen.

**In Zusammenarbeit mit der Technischen Universität Berlin ist es uns gelungen,**

- ▶ die Weiterverarbeitung zu vereinfachen.
- ▶ die Lagerfähigkeit ohne Qualitätsverlust zu verbessern.

## Auszug aus dem Sortiment ätherische Öle und Oleoresine

Alle Produkte auch als Einzalextrakt auf trockenen Trägern wie Salz, Dextrose und Maltodextrine lieferbar!

<b>Anis</b>	<b>Estragon</b>	<b>Muskatblüte</b>	<b>Salbei</b>
<b>Basilikum</b>	<b>Fenchel</b>	<b>Muskatnuss</b>	<b>Sellerie</b>
<b>Bohnenkraut</b>	<b>Ingwer</b>	<b>Nelke</b>	<b>Schnittlauch</b>
<b>Capsicum</b>	<b>Knoblauch</b>	<b>Oregano</b>	<b>Thymian</b>
<b>Kardamom</b>	<b>Koriander</b>	<b>Paprika</b>	<b>Wacholder</b>
<b>Koriander</b>	<b>Kümmel</b>	<b>Petersilie</b>	<b>Zimt</b>
<b>Cumin</b>	<b>Lauch</b>	<b>Pfeffer</b>	<b>Zwiebel</b>
<b>Curcuma</b>	<b>Liebstock</b>	<b>Piment</b>	
<b>Curry</b>	<b>Lorbeer</b>	<b>Rosmarin</b>	
<b>Dill</b>	<b>Majoran</b>		



Täglich überzeugender Geschmack

## Ihr Partner für Gewürzextrakte

### Verbesserte Qualitäten nach neuesten Erkenntnissen in Zusammenarbeit mit der Technischen Universität Berlin

- ▶ Homogenere, standardisierte, praktisch keimfreie Topware.
- ▶ Ohne Qualitätsverlust länger lagerfähig durch verbesserte aroma- und lichtgeschützte Verpackung.
- ▶ Von einfacher - bis dreifacher Konzentration auf Trägerstoffen auf Anfrage bei einer Reihe von Produkten
- ▶ Chargenreine Mischungen bis 1,5 Tonnen.
- ▶ Günstigste Preise, auch bei kleineren Mengen, durch Direktbezug der Öle und Oleoresine von einem der renommiertesten Partner auf dem Weltmarkt.

**Alle Produkte auf Trägerstoff Salz, Dextrose, Maltodextrine, hoch konzentriert, in 2 kg-Einheiten. Chargengerechte Packungen sind möglich.**

Über das Standardprogramm hinaus bieten wir Ihnen eine Vielzahl weiterer Artikel in den verschiedensten Varianten.

Mischungen, auch mit Naturgewürzen oder Zusatzstoffen, für die unterschiedlichsten Einsatzzwecke und nach Ihren Vorgaben sind möglich.

**Wir liefern Ihnen gerne Muster und machen Ihnen ein spezielles Angebot.**



Private Label -  
Wir entwickeln maßgeschneiderte Lösungen

## Produktentwicklung auf innovativen hohem Niveau

Als erfahrener Private-Label-Hersteller von Nahrungsergänzungsmitteln für den Gesundheits- & Wellness-Sektor, sind wir zertifiziert nach FSSC 22000 und GMP und bieten Ihnen eine breite Palette an Lösungen, die auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt sind.

Mit Private Label haben Sie die Möglichkeit, Ihre eigenen, einzigartigen Produkte zu entwerfen und zu verkaufen, die sich von etablierten Marken, Handelsmarken oder anderen Private-Label-Marken unterscheiden.

### Wir bieten Ihnen folgende Leistungen an:

- ▶ **Innovative Produktentwicklung:** Wir setzen auf modernste Technologien und wissenschaftliche Erkenntnisse, um für Sie einzigartige Produkte zu kreieren.
- ▶ **Mischen von Pulver- und Flüssigprodukten:** Präzision und Qualität stehen bei uns an erster Stelle.
- ▶ **Kapselproduktion und -abfüllung:** Herstellung von Kapselprodukten in unterschiedlichen Formulierungen und Verpackungseinheiten.
- ▶ **Abfüllung von Flüssigprodukten:** Flexible Optionen, darunter Flaschen mit Pipettenmontur, Sprühköpfen und weiteren Aufsätzen.
- ▶ **Rohstoff sourcing:** Wir beschaffen hochwertige und sichere Rohstoffe, die Ihren Anforderungen entsprechen.





## Fullservice - Von der Anfrage bis zur Angebotserstellung

Wir arbeiten eng mit Ihnen vor Ort oder online zusammen:

- ▶ **Prozessablauf:** Unsere Experten arbeiten eng mit Ihnen zusammen, um Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Nach abgeschlossener Produktentwicklung, folgt die **Bemusterung**. Diese Phase ermöglicht, die entwickelten Produkte zu testen und Feedback zu geben.

Parallel dazu wird die **Spezifikation** erstellt, die von unserer **Qualitätskontrolle (QS)** überprüft wird, um sicherzustellen, dass alle Standards eingehalten werden.

- ▶ **Angebotserstellung:** Abschließend erstellt unser Verkaufsteam das Angebot.



*„Ihre Produktideen für den Lifestyle & Ernährungsbereich - Private Label“*



Aromen mit einer hohen Intensität!

## Aromen

Durch den exklusiven Zugriff auf Aromen aus unserem **Werk in Frankreich und fermenta-Eigenkreationen** verfügen wir über ein breites Sortiment erstklassiger Aromen.

**Beerenfrüchte**

**Meeresfrüchte**

**Gewürzaromen**

**getrocknete Nüsse**

**Exotische Früchte**

**Früchte**

**Zitrusfrüchte**

**Fleischige Aromen**

**Sonstige Aromen**

**Blumige Noten**

**Milchige Aromen**

**Alkoholisch**

**Backwaren**



Unser Flavouristenteam von **Expressions Aromatiques**  
entwickelt ständig neue Aromen.  
Sollten Sie „Ihr“ Aroma nicht finden, sprechen Sie uns an:

**0 52 52 – 98 75-0**



Farben, die überzeugen!

## Das fermentcolor-Programm bietet hochwertige natürliche Farben

Unsere innovativen Lösungen für Färbungen stammen aus natürlichen Quellen und dienen als Anwendungen in allen Arten von Lebensmitteln. Wir bieten die beste Färbung die Sie benötigen, um die Darstellung Ihres Endproduktes zu verbessern, ohne dass es Auswirkungen auf Geschmack und Nährwerte hat.

### Unsere Leistungen:

- ▶ Garantiert hohe Qualität
- ▶ Technologische Hilfestellung
- ▶ Konkurrenzfähige Preise
- ▶ Sichere und effiziente Bereitstellung

Das Schaubild verdeutlicht, wie sich Ihre Farblösung zusammensetzen könnte:



### Unsere Rohstoffe sind u. a.:

- Cochenille/Carmin
- Paprika
- Schwarze Karotte
- Rotkohl
- Curcumin
- Rote Rüben

Haben Sie noch weitere Fragen zu unserem Programm?

Wir beraten Sie gerne!



**0 52 52 - 98 75 - 0** (Zentrale)

**0 52 52 - 98 75 - 401** (Vertrieb)

**0 52 52 - 98 75 - 403** (Einkauf)

**0 52 52 - 98 75 - 405** (Lager)

**Bürozeiten:**

Montag – Donnerstag

08:00 – 16:00 Uhr

Freitag

08:00 – 13:00 Uhr

**Warenannahme:**

Montag – Donnerstag

07:00 – 12:00 &

12:30 – 15:30 Uhr

Freitag

07:00 – 11:30 Uhr



**info@fermenta.de**

**vertrieb@fermenta.de**

**fermenta Heinz Bonstein GmbH & Co. KG**

Lindenstraße 97

33189 Schlangen

Geschäftsführer: Timo Menzel

Amtsgericht Lemgo HRA 3340 / Steuer-Nr.: 313/57280395 Ust.IdNr.: DE184102711