



EXTRUDATE,  
GETREIDEKISSEN,  
GETREIDESTANGEN

**EXTRUDATE**  
IN VIELEN FORMEN,  
GRÖSSEN UND FARBEN

# EXTRUDATE

## IN VIELEN FORMEN, GRÖSSEN UND FARBEN

Die Struktur ist eines der größten Qualitätsmerkmale vieler Lebensmittel. Sie kann Frische signalisieren und sorgt zudem für ein verbessertes Geschmackserlebnis und Mundgefühl, welches Ihr Produkt von anderen unterscheidet und es um vieles interessanter für Verbraucher macht.

Unsere individuell entwickelten Extrudate können Ihnen dabei helfen – egal ob als eigenständiges Produkt oder Teil einer Mischung. Mit uns sind Sie sehr flexibel in Bezug auf die verwendeten Zutaten sowie Merkmale wie Farbe, Geschmack, Größe, Knusprigkeit und Schüttgewicht.

*Wir sind bereit, gemeinsam mit Ihnen das perfekte Produkt zu entwickeln!*

Unsere extrudierten Produkte ermöglichen es Ihnen, jedem Ihrer Produkte die perfekte Knusprigkeit zu geben, oder einen speziellen Geschmack, oder Farbe!

Für alle extrudierten Produkte sind zusätzliche (sprühbasierte) Coatings möglich.

### ANWENDUNGSGEBIETE

- Schokolade (für die Knusprigkeit)
- Müsli und Getreide (für die Knusprigkeit)
- Bäckerei-Produkte (als Topping, Dekoration oder zur besseren Wasserbindung)
- Cerealien Riegel (für die Knusprigkeit)
- Zur Protein- und Ballaststoffanreicherung

### VORTEILE

- Individuelle Lösungen
- Möglichkeit von Coatings (Farbe, Geschmack, Fett)
- Crispiers mit hohem Protein- und Ballaststoffgehalt möglich
- Glutenfrei möglich
- Bio Qualität möglich
- Bessere Wasserbindung

### FORMEN

#### Extrudate

- 1 mm - x mm,
- Rund bis oval, zylindrisch, ringförmig
- Sonderformen (z.B. Bären, Herzen, Sterne usw.)

#### Getreide-Kissen

- 1,5 cm x 1,5 cm bis 3 cm x 3 cm
- Kissenförmig, verschiedene Füllungen möglich

#### Getreidesticks/Snacks

- Länge: 3 cm - 20 cm / Durchmesser: bis 1,5 cm
- Länglich oder stabförmig, verschiedene Füllungen möglich

### MÖGLICHE ROHSTOFFAUSWAHL

- Crisps: Mais, Weizen, Dinkel oder Quinoa Dinkel
- Crumpies: Reis, Schoko, Hafer, Himbeer oder Protein



Th. Geyer Ingredients GmbH & Co. KG

Tel.: +49 5531 7045-0  
ingredients@thgeyer.de

[www.thgeyer.com](http://www.thgeyer.com)

 **TH.GEYER**  
LÖSUNGEN FÜR IHRE IDEEN