

your sourcing partner  
for health ingredients



## Produkte

- Innovative Markenrohstoffe von unseren Premium-Partnern
- Rohstoffe auf Lager, sofort lieferbar
- Spezialitäten auf Anfrage

## Qualität

- Inhouse-Qualitätsmanagement
- Regelmäßige Lieferanten-Audits
- DE-ÖKO-006, ISO 9001:2015

## Service

- Fachliche Beratung und individueller Kundenservice
- Dokumentation & Musterservice
- Schnelle Anfragenbearbeitung

## Preis

- Sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Mengenabhängige Staffellungen
- Stabile Preise

your sourcing partner  
for health ingredients



Denk Ingredients, gegründet 1986 mit Firmensitz in München, ist spezialisiert auf den Vertrieb von Inhaltsstoffen für den Einsatz in Lebensmitteln, Nahrungsergänzungsmitteln, Sportlerernährung, der Pharmaindustrie, sowie Tiergesundheit & -ernährung.

Mit unserem Fokus auf **innovative und gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe natürlichen Ursprungs** bieten wir unseren Kunden ein breites und qualitativ hochwertiges Produktportfolio.



PFLANZENEXTRAKTE



PROBIOTIKA



AMINOSÄUREN



PROTEINE



VITAMINE



MINERALIEN

Denk Ingredients GmbH  
Neherstraße 9  
81675 München  
Germany

Tel.: +49 89 23 00 29 - 400  
Fax: +49 89 23 00 29 - 444  
info@denkingredients.de  
www.denkingredients.de

your sourcing partner  
for health ingredients



## Spezial-Rohstoffe für die Backwarenindustrie

CLEAN

CLEAN LABEL



GLUTENFREI



NATÜRLICH

# Nu-Bake®

## Reisextrakt

Extrakt aus der Reiskleie zur Emulsions- und Texturverbesserung jeglicher Backwaren

- Bietet Clean Label-Deklaration
- Ersetzt Sojalecithin sowie Mono- & Diglyceride
- Verbesserung der Krumentextur
- Erhöhung der Wasserbindfähigkeit
- Ermöglicht fettreduzierte Rezepturen
- Verlängert die Frischhaltung
- Auch in Bio-Qualität erhältlich
- Kann Ei ersetzen



**RIBUS**

# Tocobiol® & Nutrabiol®

## Natürliches Vitamin E

Geeignet für die Stabilität Ihrer Backwaren und als gesundheitsfördernde Zutat

- Natürliches Antioxidans
- Verbesserung des Nährwertprofils durch Anreicherung von Vitamin E
- Verlängerung der Haltbarkeit Ihrer Backwaren
- Erhöhter Schutz gegen Oxidation
- Erhältlich auf Sonnenblumenöl- und Sojaölbasis



**BTSA**  
biotecnologías  
aplicadas, S.L.

# Artesa®

## Kichererbsenmehl & -protein

Nährstoffreiche Proteinquelle für den Einsatz in allen Backwaren und besonders für glutenfreie Anwendungen

- Gutes sensorisches Profil
- Hohes nutritives Aminosäureprofil
- Geringer glykämischer Index
- Feine Partikelgröße
- Sehr gute Schaumstabilisierungs-, Wasserbindungs- und Emulgierfähigkeiten
- Kann Ei ersetzen



**PLT**  
HEALTH SOLUTIONS  
GROWTH THROUGH INNOVATION