

Pressemitteilung

Essen, 6. Mai 2019

Brenntag Food & Nutrition stellt auf der Vitafoods Europe 2019 Megatrends vor und präsentiert sich als kompetenter Partner in der Anwendungsentwicklung

Gesundheit und Wellness sind nach wie vor die Wachstumstreiber der weltweiten Lebensmittel- und Getränkeindustrie, und die Nachfrage nach funktionellen Lebensmitteln steigt stetig. Die Bedeutung funktioneller Zusatzstoffe und neuer Technologien kann deshalb nicht hoch genug eingeschätzt werden, da sie den Produktentwicklern zahlreiche Möglichkeiten zur Diversifizierung des Produktangebots und zur flexibleren Gestaltung ihrer Formulierungen geben.

Daher stehen Forschung und Innovation sowie die Freude am Lernen und am Wissensaustausch im Zentrum der Aktivitäten von Brenntag Food & Nutrition. Nach unserer Überzeugung ist es die Aufgabe der Lebensmittelindustrie – und damit auch die von Brenntag Food & Nutrition, gesündere, sicherere und nachhaltigere Produkte mit einem optimalen Geschmack für Verbraucher in aller Welt auf den Markt zu bringen, die dem Genuss dienen und die zugleich ernährungstechnische Vorteile bieten.

Auf der Vitafoods 2019 wird Brenntag Food & Nutrition seine neuen Rezepturen und Formulierungen für Lebensmittel vorstellen. Am Messestand werden Verkostungsproben angeboten und neue Rezepturen wie Collagen Shots mit Aloe Vera und Inulin, mit Proteinen angereicherte Haferriegel und Crema Fredda präsentiert.

Frank Haven, Vice President Brenntag Food & Nutrition EMEA, erklärt: „Unsere Experten freuen sich darauf, den Besuchern der Vitafoods ihre Ideen, ihre Leidenschaft und ihr Know-how rund um Produkte, Trends und Formulierungen zu präsentieren. Die Messe ist eine hervorragende Plattform für den Austausch innovativer Konzepte in den Bereichen Gesundheit und Ernährung.“

Die Lebensmitteltechniker von Brenntag sind mit den Trends an den weltweiten Lebensmittelmärkten bestens vertraut, dazu zählen unter anderem die Anreicherung mit Mineralstoffen, Aromen und Texturen, Kalorienreduzierung, vegetarische und vegane Produkte, Zuckerreduzierung, Salz-/ Natriumreduzierung, Clean Label und innovative, effiziente Konzepte für die Formulierung von Produkten, die alle Sinne ansprechen. Ob Backwaren, Getränke, Desserts, Milcherzeugnisse, Süßwaren, Sportlernahrung oder Convenience-Produkte, jede Herausforderung geht das Team individuell an und für jedes Produkt und jeden Prozess wird die optimale Lösung gesucht – selbstverständlich unter Berücksichtigung der jeweils geltenden Rechtsvorschriften und technischen Faktoren.

Das Team von Brenntag Food & Nutrition finden Sie am Stand F150.

Weitere Informationen zu Brenntag Food & Nutrition auf www.brenntag.com/food-nutrition.

Über Brenntag Food & Nutrition:

Brenntag Food & Nutrition, Teil des Brenntag-Konzerns, ist ein führender Anbieter von Inhaltsstoffen für die Lebensmittelindustrie in der ganzen Welt. Wir arbeiten mit den besten Lieferanten von Zutaten und Additiven zusammen und bedienen unsere Kunden genau nach ihren Bedürfnissen und Anforderungen. Mit seinen mehr als 750 Spezialisten, Standorten in 73 Ländern und 28 Anwendungs- und Entwicklungszentren bietet Brenntag Food & Nutrition technisches Know-how, maßgeschneiderte Formulierungs- und Anwendungslösungen, ein breites Portfolio aus Spezial- und Standardinhaltsstoffen sowie fundierte Branchenkenntnisse in den Bereichen Fleisch-, Geflügel- und Fischverarbeitung, Backwaren und Brot, Milcherzeugnisse und Eiscreme, Getränke, Schokolade und Süßwaren, Fertiggerichte, Obst- und Gemüseverarbeitung. Brenntag Food & Nutrition macht einen spürbaren Unterschied für seine Geschäftspartner – getreu seinem Slogan „Sense the difference“.

Weitere Informationen unter www.brenntag.com/food-nutrition

Pressekontakt:

Hubertus Spethmann
Brenntag AG
Corporate Communications
Messeallee 11
45131 Essen
Deutschland
Telefon: +49 (201) 6496-1732
E-Mail: hubertus.spethmann@brenntag.de
<https://www.brenntag.com>