

Pressemitteilung

Reading, 27. Mai 2020

Brenntag Food & Nutrition gibt Vertriebsvereinbarung mit Axiom Foods, Inc. bekannt

Die Geschäftseinheit Brenntag Food & Nutrition in Nordamerika, Teil des Brenntag-Konzerns, gibt eine neue Zusammenarbeit mit Axiom Foods im Vertrieb von pflanzlichen Proteinen in den USA und Kanada bekannt. Axiom Foods hat es sich zur Aufgabe gemacht, „Clean Label“-konforme, für verschiedene Ernährungsformen geeignete Inhaltsstoffe für die Lebensmittel-, Getränke-, Nutraceutika- und Spezialkostbranche anzubieten. Das umfassende Sortiment an Inhaltsstoffen umfasst Hanf-, Erbsen-, Kürbis-, Reis- und Sacha-Inchi-Proteine, Ersatzpulver aus Hafer und Reismilch sowie die neu eingeführten texturierten Erbsenproteine von Axiom. Zu diesen Produkten gehören:

- Aven-O-Lait®
- Cannatein® Plus 68 %
- Cucurbotein® 59 % und 65 %
- Incatein™ 60 %
- Oryzatein® Original 80 %, Silk 80 %, Ultra 80 %, Silk 90 % und SG-BN 75%
- Oryz-O-Lait™
- Veg-O-Tein™ HP 80 %, MA 80 %, N 80 %, P 80 % und P 85 %
- Veg-O-Tein™ TX 75 %, 80 %

„Wir freuen uns, unsere neue Zusammenarbeit mit Axiom Foods bekannt zu geben. Die Produktlinie von Axiom ist eine große Bereicherung für unser Angebot, da sie uns dabei hilft, der steigenden Nachfrage nach Alternativen für Fleisch- und Milchprodukte nachzukommen“, so Larry Davis, Vice President Brenntag Food & Nutrition Nordamerika. „Wir bleiben unserer Verpflichtung zu ausgezeichnetem Kundenservice treu, indem wir unsere Produktlinien strategisch erweitern, um aktuellen und künftigen Trends gerecht zu werden. Unsere Kunden werden stark von der Kombination aus den pflanzenbasierten Proteinen von Axiom und unseren spezialisierten Teams in den Bereichen Vertrieb und Technologie profitieren. Wir freuen uns darauf, bei der Entwicklung innovativer Produkte dabei zu sein und diese zu fördern.“

Die Inhaltsstoffe können als pflanzliche Proteine in Sporternährung, Getränken und Fleischersatzprodukten oder als gemischtes Streckmittel sowie als pflanzenbasierte Alternativen zu Milchprodukten verwendet werden. Zu den Vorteilen gehören eine erhöhte Saftigkeit, ein höherer Proteingehalt, geringere Kosten, ein geschmeidiges Mundgefühl und ein sauberes, allergenfreundliches Etikett.

„Jetzt, wo diese Schlüsselmärkte mit von der Partie sind, freuen sich unsere Teams für pflanzenbasierte Innovationen und Qualitätskontrolle sehr darauf, nahezu weltweit mit Brenntag Food & Nutrition zusammenzuarbeiten“, so David Janow, CEO und Gründer von Axiom Foods. „Die Kombination aus neuen, hochfunktionellen Oryzatein® Reisproteinen, die wir gerade zusammen mit

anderen einzigartigen veganen Milchersatzprodukten erst eingeführt haben, und der wissenschaftlichen Unterstützung von Brenntag im Bereich der Lebensmittel- und Getränkeindustrie eröffnet Herstellern unbegrenzte neue Möglichkeiten.“

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 900 Spezialisten, Standorten in 77 Ländern und 29 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 <https://food-nutrition.brenntag.com/global/de>

Über Axiom Foods:

Axiom Foods wurde 2005 von David Janow gegründet und ist ein führender Hersteller von pflanzenbasierten Lebensmittelinhalsstoffen, der sich für die Forschung, für die Verbraucheraufklärung und für ein Umdenken in der weltweiten Lebensmittelindustrie engagiert. Axiom stellt unter Beweis, dass tierische Proteine für den menschlichen Muskelaufbau nicht erforderlich sind, und will die Lebensmittelindustrie für dieses Thema sensibilisieren. Axiom Foods steht an vorderster Front, wenn es darum geht, dass Erbsen und Reis das neue Fleisch werden, wie CNBC bestätigen kann, und hat sich der Maximierung des Potenzials von braunem Reis als ultimative Lebensmittelzutat verschrieben. Beginnend mit ihrem Flaggschiff, dem patentierten Oryzatein®, dem ersten und einzigen Protein aus braunem Reis seiner Art, erweitert Axiom Foods weiterhin die Möglichkeiten einer nachhaltigen, weltweiten Ernährung. Axiom erfüllt internationale Standards, unabhängig davon, ob die Verbraucher zertifizierte glutenfreie, vegane, koschere oder Non-GMO-Lebensmittel wünschen.

Für weitere Informationen über Axiom Foods besuchen Sie bitte <http://axiomfoods.com/>

Pressekontakt Brenntag Group:

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

Pressekontakt Brenntag Food & Nutrition:

Svenja Konradt
Brenntag Food & Nutrition
Messeallee 11
45131 Essen
Deutschland
Telefon: +49 (173) 1813996
E-Mail: svenja.konradt@brenntag.de
<https://food-nutrition.brenntag.com/global/de>