



SNACKMAXX® Masa Flour



Für herzhaft und süße Snack Produkte (bspw.: Tortilla Chips, Taco Shells, Waffeln). Das durch das umweltfreundliche Toste- und Cook-Verfahren hergestellte Masamehl zeigt verarbeitungstechnische wie geschmackliche Vorteile und bedient die Trends Gluten free und Clean Label.

SNACKMAXX®:

Süße und herzhaft Snack Produkte

Masa – die glutenfreie Alternative

SNACKMAXX® bildet unsere Dachmarke für die Herstellung von herzhaften wie auch süßen Snack Produkten. Unsere Masa-Mehle bieten eine Vielzahl von Applikationsmöglichkeiten. Mehle für Tortilla Chips und Taco Shells zeichnen sich durch eine einfache Handhabung, gelingsichere Verarbeitungseigenschaften und einen hervorragenden Geschmack aus. Für eine feste Struktur und eine knackig-knusprige, oder alternativ zartsplitterige Textur hält unser Sortiment dank einer speziellen Trockenvermahlung verschiedene Granulationen bereit. Nach der Zugabe von warmem Wasser zeichnet sich der Teig durch eine ausgezeichnete Maschinengängigkeit aus und vereinfacht später so auch die Reinigung der Geräte. Unsere Masa-Mehle bestehen ausschließlich aus regionalen Varietäten, sind GMO-frei und haben einen ausgeprägt typischen und leicht süßlichen Maisgeschmack. Der in Europa überwiegend unerwünschte Fehlgeschmack von Calciumhydroxid ist hier über das Taste- and Cook-Verfahren ausgeschlossen. Die besondere Maissorte ist der Grund für die schön gold-gelb ausgeprägte Farbe des Mehls. Neuestes Highlight im SNACKMAXX® Sortiment sind Masa-Mehle für herzhaft wie auch süße glutenfreie Waffelprodukte. Auch hier überzeugt die hohe Variabilität und Gelingsicherheit: Flach-, Hohl- oder auch Eiswaffeln können leicht aus den Produkten gefertigt werden.



Applikationsbeispiel: Tacco Shells



Applikationsbeispiel: Glutenfreie Waffeln

Produktvorteile



MASA Flour für Tortilla Chips und Taco Shells:

- regionaler Anbau und Varietäten
- authentischer Mais- Geschmack ohne Fremdgeschmack durch Calciumhydroxid
- Glutenfrei, Non GMO, sowie frei von Zusatzstoffen
- verschiedenste Granulationen für unterschiedliche Texturen und Applikationen
- hervorragende Maschinengängigkeit
- gleichbleibend hohe Qualität

Masa für gold-gelbe Maiswaffeln:

- attraktive gold-gelbe Farbe
- kurzer Biss
- feinsplittrige Textur
- erhöhte Bruchstabilität im Vergleich zu Weizen



Backprozess Tortillachips

Einfache Verarbeitung in der Snackapplikation

Die Verarbeitung der Masa-Mehle ist aufgrund ihrer technologischen Eigenschaften einfach und sicher. Den kaltquellenden Mehlen 100Y, 200Y, 500Y sowie 700Y muss lediglich Wasser hinzugegeben werden, um einen stabilen, nicht klebrigen und dennoch weichen Teig herzustellen. Neben der Zugabe von Wasser können ebenso weitere Rezepturbestandteile wie Vollkornmehl hinzugefügt werden, für beispielsweise einen Multigrain-Chip.



Frittierprozess Tortillachips

Weitere Masa Applikationen

Bei Masa H2M Fine wird das Mehl einem thermischen Prozess unterzogen, um hier die optimalen Bindungs- und Textureigenschaften zu erreichen. Masa H2M Fine findet seinen Einsatz in Anwendungen wie Suppen und Soßen, aber auch in Süßspeisen.

Rezepte

	Standard Tortilla Chip		Multigrain Tortilla Chip		Glutenfreie Eiswaffel	
Rohstoffe	MASA Chip Flour 200Y (Art.-Nr. 444779)	100 %	MASA Chip Flour 200Y (Art.-Nr. 444779)	80 %	MASA Chip Flour 100Y (Art.-Nr. 444706)	25,59 %
			Slow Milling Bio Apfelfaser (Art.-Nr. 915506)	8 %	Zucker	16,7 %
			AROMA ROGGEN Vollkorn-Mikrogranulat (Art.-Nr. 921516)	5 %	Kartoffelstärke	8,4 %
			SCHNEE® WEIZEN Vollkorn-Mikrogranulat (Art.-Nr. 921306)	5 %	Natriumbikarbonat	0,01 %
			Ferment'arôme Vital Sauer (Art.-Nr. 911506)	2 %	Speisesalz	0,5 %
					Sonnenblumenlecithin (flüssig)	0,2 %
					Wasser	48,6 %
Zubereitung	MASA Chip Flour 200Y zusammen mit Wasser (ca. 30°C) zu einem homogenen Teig kneten und anschließend direkt verarbeiten.		Alle trockenen Zutaten gut vermischen. Anschließend mit Wasser (ca. 30°C) zu einem homogenen Teig kneten und direkt verarbeiten.		Alle trockenen Zutaten gut vermischen. Die Mischung unter ständigem Rühren in die flüssige Phase geben. Anschließend für eine Minute homogenisieren.	

Produktrange

SNACKMAXX® MASA Flour

Name	Art.-Nr.	Quelleigenschaft	Produkt
MASA Chip Flour 100Y	444706	kaltquellend	
MASA Chip Flour 200Y	444779	kaltquellend	
MASA Chip Flour 500Y	444606	kaltquellend	
MASA Taco Flour 700Y	444806	kaltquellend	
MASA H2M Fine	933012	heißquellend	

Verpackungen

- 25 kg Papiersack auf einer 800 kg Palette
- 1000 kg Big Bag
- Lose Anlieferung

Serviceangebot GoodMills Innovation

- Rezepturumstellung und Anpassung der Anlagenparameter vor Ort
- Betreuung bei Erntewechsel durch unsere Anwendungstechniker vor Ort
- Technikumsversuche auf der Masa Pilotanlage im GoodMills Innovation Center

GoodMills Innovation GmbH
 Customer Care Center

Trettaustraße 35
 21107 Hamburg, Germany
 T + 49 40 751 09 - 666
 F + 49 40 751 09 - 680

ccc@goodmillsinnovation.com
 www.goodmillsinnovation.com