



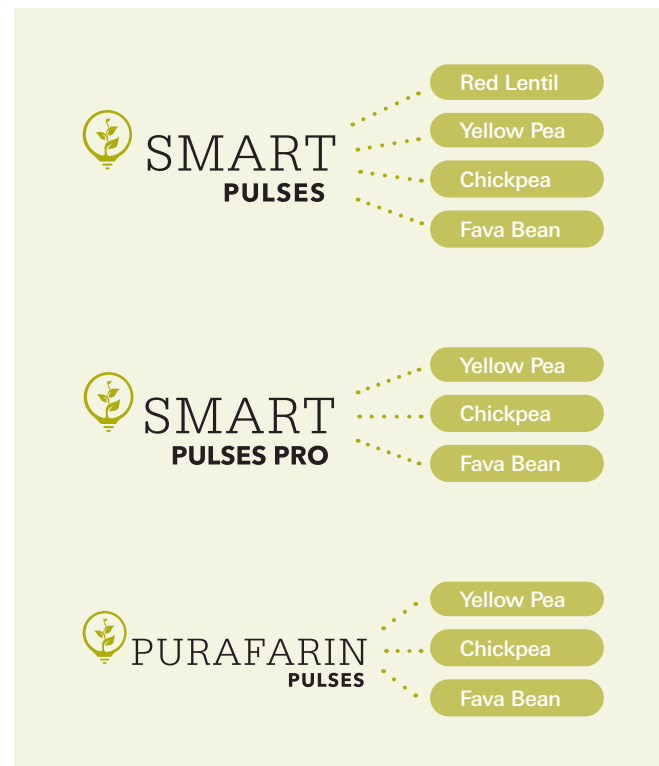
FÜR DIE ERNÄHRUNG DER ZUKUNFT

Hülsenfrüchte liegen im Trend, denn immer mehr Verbraucher:innen legen Wert auf eine klimaschonende und ausgewogene Ernährung.

Mit unserer innovativen SMART Hülsenfruchtmehl-Range aus gelber Erbse, Kichererbse, roter Linse und Favabohne haben wir funktionelle und rein pflanzliche Hoch- und Niedrigproteinmehle entwickelt. Von pflanzlichen Fleischalternativen über Backwaren bis zu Petfood – die Einsatzmöglichkeiten für neue, kreative Produkte sind vielfältig.

Proteinanreicherung, Texturverbesserung und bindende Eigenschaften sind nur einige der vielen Funktionalitäten.

Weitere Pluspunkte: Unsere Rohstoffe werden im ressourcenschonenden Windsichtungsverfahren auf separaten Anlagen produziert. Durch besonders sorgfältige Schälung der Rohstoffe sind die SMART-Produkte besonders rein und hell und von Natur aus glutenfrei.



NACHHALTIGER ANBAU IN EUROPA

Der Anbau von Eiweißpflanzen – auch Leguminosen genannt – leistet einen positiven Beitrag für eine ressourcen- und umweltschonende Landwirtschaft. Hülsenfrüchte haben einen wesentlich geringeren CO₂ eq-Fußabdruck als Fleisch, und ihr Anbau und Verzehr trägt damit zum Klimaschutz, zur Artenvielfalt und Verbesserung der Bodenqualität bei.

Hülsenfrüchte liefern nicht nur wertvolle Eiweiße, sie punkten außerdem mit einem hohen Gehalt an Ballaststoffen, die nicht nur einen ausgeglichenen Blutzuckerspiegel und die Verdauung unterstützen, sondern zudem bestes Futter für ein vielfältiges Darmmikrobiom sind.

Mit unserem Hülsenfruchtmehl-Portfolio nutzen wir das Potenzial dieser Pflanzen und bieten der Lebensmittel- und Tierfutterindustrie Lösungen für moderne, pflanzenbasierte Produkte.

Für Mensch, Tier und eine nachhaltige Ernährung.

„Hülsenfrüchte sind Eiweißpflanzen, die mit ihren wertgebenden Inhaltsstoffen einen wichtigen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung leisten.“

Umwelt- und klimafreundlich

Quelle: Institut für Energie- und Umweltforschung (IFEU)

4,6

kg CO₂ eq.
/ kg food



1,3

kg CO₂ eq.
/ kg food



Wussten Sie,

dass Hülsenfrüchte echte Alleskönner sind? Neben den positiven Effekten für die Natur sind sie auch wertvolle Eiweißlieferanten für die menschliche Ernährung.

Die „Planetary Health Diet“, ein Speiseplan, der die Gesundheit des Menschen und des Planeten gleichermaßen schützt, empfiehlt beispielsweise einen Pro-Kopf-Verzehr von 75 Gramm Hülsenfrüchten (getrocknet) pro Tag bzw. 27 Kilogramm pro Jahr.

MIT UNSEREN
NEUEN HÜLSEN-
FRUCHTMEHLEN
ENTWICKELN SIE
PRODUKTE DER
ZUKUNFT.

DREI MEHLE AUS VIER LEGUMINOSEN FÜR UNZÄHLIGE MÖGLICHKEITEN



SMART PULSES

SMART PULSES Red Lentil
SMART PULSES Yellow Pea
SMART PULSES Chickpea
SMART PULSES Fava Bean

NATIVES HÜLSENFRUCHTMEHL

PROTEINGEHALT **20-30 %**

SMART Pulses sind native Mehle, die sich durch einen von Natur aus hohen Eiweißanteil auszeichnen. Sie enthalten viele Ballaststoffe, was sie ernährungsphysiologisch sehr wertvoll macht.

Und wie können die Produkte eingesetzt werden? Ausgewählte Anwendungsmöglichkeiten finden Sie hier:

FUNKTIONALITÄTEN

- Optimierung des Nährwertprofils
- Strukturbildende Eigenschaften
- Austausch von deklarationspflichtigen Zutaten wie Soja
- Glutenfreier Mehlersatz, reich an Ballaststoffen und Mineralstoffen

USP

Zeitgemäß und modern: Clean Label, glutenfrei, vegan, gentechnikfrei und deklarationsfreundlich.

USP

Die Rohstoffe stammen überwiegend aus europäischem Anbau.

USP

Ernährungsphysiologisch punkten die Produkte mit einem niedrigen glykämischen Index. Sie sind reich an Ballast- und Mineralstoffen.

Pasta

SMART PULSES
Chickpea als Glutenersatz,
zur Ballaststoff- und
Proteinanreicherung



Snacks

SMART PULSES Red Lentil
für Aromamodulation
und Crunch



Backwaren

SMART PULSES
Fava Bean zur
Krumenaufhellung



SMART PULSES PRO

SMART PULSES PRO Yellow Pea
SMART PULSES PRO Chickpea
SMART PULSES PRO Fava Bean

FUNKTIONALITÄTEN

- Hochproteinanreicherung in Food, (Aqua)Feed und Petfood
- Strukturbildende Komponente in Texturaten
- Komplettes Aminosäurespektrum in Kombination mit Gluten
- Austausch von deklarationspflichtigen Zutaten wie Soja
- Zur Texturatherstellung, geeignet für Nass- oder Trockenextrusion

USP

Windsichtung ist ein rein physikalisches Trenn-Verfahren, bei dem kohlenhydrat- und proteinreiche Fraktionen separiert werden. Es ist besonders umwelt- und ressourcenschonend, da kein Wasser, keine Chemikalien und nur wenig Energie benötigt werden.

USP

Zeitgemäß und modern: Clean Label, glutenfrei, vegan, gentechnikfrei, deklarationsfreundlich.

USP

Die Rohstoffe stammen überwiegend aus europäischem Anbau.

NATÜRLICHES HOCHPROTEINMEHL

PROTEINGEHALT 40-65 %

SMART Pulses Pro sind windgesichtete Hochproteinmehle. Dieses Konzentrat zeichnet sich durch einen natürlich hohen Proteingehalt aus. Damit ist es perfekt zur Proteinanreicherung geeignet.

Und wie können die Produkte eingesetzt werden? Ausgewählte Anwendungsmöglichkeiten finden Sie hier:

Fleischalternativen

SMART PULSES PRO Fava Bean oder Yellow Pea als Hochproteinanreicherung



Heimtiernahrung

SMART PULSES PRO Chickpea als Glutenersatz und hypoallergene Alternative



Backwaren

SMART PULSES PRO Chickpea oder Fava Bean zur Proteinanreicherung



PURAFARIN PULSES

PURAFARIN PULSES Yellow Pea
PURAFARIN PULSES Chickpea
PURAFARIN PULSES Fava Bean

FUNKTIONELLES NIEDRIGPROTEINMEHL

PROTEINGEHALT 10-15 %

Purafarine werden durch Feinstvermahlung aus intensiv gereinigten und geschälten Hülsenfrüchten im Windsichtungsverfahren hergestellt. Diese kohlenhydratreiche Fraktion hat einen hohen Stärkeanteil und ist ballstoffreich.

Und wie können die Produkte eingesetzt werden? Ausgewählte Anwendungsmöglichkeiten finden Sie hier:

FUNKTIONALITÄTEN

- Ballaststoffanreicherung
- Gelation und Emulgierung
- Texturverbesserung
- Austausch von glutenhaltigem Getreide
- Veganer Eiersatz

USP

Ernährungsphysiologisch punkten die Produkte mit einem niedrigen glykämischen Index. Sie sind reich an Ballast- und Mineralstoffen, B-Vitaminen und Spurenelementen.

USP

Zeitgemäß und modern: Clean Label, glutenfrei, vegan, gentechnikfrei und deklarationsfreundlich.

USP

Die Rohstoffe stammen überwiegend aus europäischem Anbau.

Backwaren

PURAFARIN Pulses Yellow Pea zur Ballaststoffanreicherung



Süßspeisen

PURAFARIN Pulses Fava Bean zur Gelation



Convenience-Produkte

PURAFARIN Pulses Chickpea als veganer Eiersatz



Feine Backwaren

PURAFARIN Pulses Chickpeas zur Optimierung des Nährwertprofils





IST IHR PRODUKT BEREIT FÜR DIE ZUKUNFT?

Wir entwickeln zusammen
mit Ihnen maßgeschneiderte
Konzepte und liefern
hochwertige
Produktlösungen.

GoodMills Innovation GmbH

Trettaustrasse 35
21107 Hamburg, Germany

T + 49 40 751 09 - 666
info@goodmillsinnovation.com
www.goodmillsinnovation.com