



SNACKMAXX®
Masa-Mehl

SNACKMAXX® MASA-MEHL

AUTHENTISCHER MAISGESCHMACK FÜR UNVERWECHSELBARE SNACKS

Unsere Clean-Label Masa-Mehle eignen sich hervorragend für die Herstellung von Tortilla Chips, Taco Shells und weiteren Snackapplikationen. Die kaltquellenden Mehle überzeugen durch eine einfache Handhabung, gelingsichere Verarbeitung und einen authentischen, leicht süßlichen Maisgeschmack. Damit bieten wir Snackentwicklern maximale Sicherheit und Vielseitigkeit bei der Herstellung.

Dank einer spezialisierten Trockenvermahlung stehen verschiedene Granulationen zur Verfügung, die eine feste Struktur sowie eine knusprig-splitterige oder zart-krachende Textur ermöglichen – perfekt abgestimmt auf unterschiedliche Anwendungen.

SNACKMAXX® Masa-Mehle bestehen ausschließlich aus regionalen Maissorten, sind gluten- und gentechnikfrei und werden ohne Zusatzstoffe hergestellt. Der in Europa unerwünschte Fremdgeschmack von Calciumhydroxid wird durch das Taste-and-Cook-Verfahren vollständig ausgeschlossen. Die verwendeten Maissorten verleihen dem Mehl eine intensiv gold-gelbe Farbe.

EINFACHE VERARBEITUNG IN SNACKAPPLIKATIONEN

Für eine effiziente Snackproduktion sind stabile, gut verarbeitbare Teige entscheidend.

SNACKMAXX® Masa-Mehle wurden speziell für eine sichere und einfache Verarbeitung entwickelt: Nach der Zugabe von warmem Wasser entsteht ein stabiler, formbarer und nicht klebriger Teig, der sich besonders maschinenfreundlich verarbeiten lässt. Die hohe Teigstabilität erleichtert zudem die Reinigung der Produktionsanlagen.

Zusätzliche Zutaten wie Vollkornmehle können problemlos integriert werden, um Multigrain-Chips herzustellen.



VON DER PFLANZE BIS ZUM PERFEKTEN SNACK

SNACKMAXX® Masa-Mehle verbinden hochwertige Rohstoffe, authentischen Geschmack, vielfältige Texturen und sichere, prozessfreundliche Anwendungen:

Hochwertige Rohstoffe & Rückverfolgbarkeit

- Regionale Maissorten aus Vertragsanbau
- 100 % Non-GMO – zertifizierte Rückverfolgbarkeit vom Saatgut bis zum Produkt
- Verlässliche Produktqualität durch Rohstoffmonitoring sowie Mykotoxin- und Tropanalkaloid-Prävention

Authentischer Geschmack & Clean Label

- Authentischer, natürlich süßlicher Maisgeschmack
- Ohne Calciumhydroxid-Fremdnote
- Clean Label – ohne Zusatzstoffe
- Glutenfrei < 10 ppm – durchgängig geprüft

Texturvielfalt & Prozesssicherheit

- Breite Granulationsvielfalt für unterschiedliche Texturen und Applikationen
- Hervorragende Maschinengängigkeit für effiziente Produktionsprozesse

Nachhaltigkeit & Anwendungskompetenz

- 200 ha Blühflächen – messbare Biodiversität über gesetzliche Anforderungen hinaus
- Technische Expertise & Anwendungssupport von Rezepturoptimierung bis Pilotversuch

PASSENDE GRANULATIONEN FÜR JEDE ANWENDUNG

Für unterschiedliche Snackapplikationen und gewünschte Texturprofile stehen unsere Masa-Mehle in verschiedenen Granulationen und Spezifikationen zur Verfügung.

Benötigen Sie ein spezielles Produkt? Für Großkunden fertigen wir auch individuelle Granulationen an. Sprechen Sie uns für weitere Optionen an.

MASA
Chip Flour
100Y

Art.-Nr.: 500070

MASA
Chip Flour
200Y

Art.-Nr.: 500063

MASA
Taco Flour
700Y

Art.-Nr.: 500071

Verpackung: 25 kg Papiersack auf einer 1000 kg Palette, 1000 kg Big Bag, lose Anlieferung

PROZESSSICHER ENTWICKELN – MIT EXPERTISE AN IHRER SEITE

Wir unterstützen Sie bei der effizienten und prozesssicheren Umsetzung Ihrer Snackrezepturen, vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt.

- Anpassung von Rezepturen und Anlagenparametern
- Begleitung bei Erntewechseln durch unsere Anwendungstechniker
- Pilotanlagenversuche zur Validierung von Rezepturen und Prozessparametern

Sie entwickeln neue Snack-Produkte oder optimieren bestehende Rezepturen?

Kontaktieren Sie unser Vertriebsteam für Muster,
technische Beratung oder Technikumsversuche.

GoodMills Innovation GmbH
Customer Care Center

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

info@goodmillsinnovation.com
www.goodmillsinnovation.com