



## **PRESSEMITTEILUNG**

Kleinheubach, 07. Dezember 2023

### **Die Knuspermacher – Produktlösungen von Erbacher Food Intelligence**

*Wie kommt eigentlich der Crunch in Cerealien? Und wo werden Bio-Schokosternchen geboren? Erbacher Food Intelligence entwickelt und produziert seit Jahrzehnten erfolgreich sogenannte Extrudate und Texturate. Zutaten, die wenige beim Namen kennen. Die aber dennoch in aller Munde sind.*

### **Extrudate: Von der Idee zum perfekten Snack**

Knusprige Weihnachtsmänner mit Schokogeschmack? Glutenfreie Erdbeer-Herzen? Proteinreiche Paprika-Bärchen? Wer auf der Suche nach individuellen Zutaten für Müslis, Snacks und Co. ist, geht zu Erbacher Food Intelligence (EFI). Das Unternehmen, ansässig im unterfränkischen Kleinheubach, ist so etwas wie die Maßschneiderei für Lebensmittelproduzenten weltweit. Und das seit mehr als drei Jahrzehnten!

Jahrelange Expertise trifft hier auf modernste Technik: Dank hochentwickelter Extrusionstechnologie lässt EFI Wünsche von Lebensmittelproduzenten wahr werden.

Die Expertise innerhalb des Unternehmens und dessen nahezu unbegrenzten Möglichkeiten in Hinblick auf die Beschaffung qualitativ hochwertiger Rohstoffe, machen bei EFI fast alles möglich, wenn es um sogenannte Extrudate geht. Extrudate sind Lebensmittel, die maschinell in ihrer Form und Konsistenz verändert werden. Zum Einsatz kommen zu diesem Zweck unter anderem Doppelschneckenextruder: Hochentwickelte Maschinen, deren zwei sich gegenläufig drehende Schneckenformen im Inneren für den ungewöhnlichen Namen verantwortlich sind. Durch Druck und Reibung entsteht Hitze, die Rohstoffmasse wird gekocht und geformt und am Ende des Extrusionsprozesses durch eine Öffnung gepresst. So werden Lebensmittel zu knusprigen Erzeugnissen in einer nahezu beliebigen Form, beispielsweise für Snacks oder Cerealien. Erdnussflips und Haferpops sind populäre Extrudate.

### **Innovative Lebensmittel für einen anspruchsvollen Markt**

Bei EFI geht die Auswahl aber weit über die Klassiker hinaus: Amarant, Dinkel oder Quinoa sind nur einige mögliche Hauptkomponenten, aus denen gewählt werden kann. In Sternchen- oder Bärchenform? Aber sicher! Koscher? Bio? Glutenfrei? Auch das geht! So kommt es schon mal vor, dass ein Rabbi zur



Koscherisierung in der Produktion vorbeischaue oder das gesamte Werk im Vorfeld glutenfreier Herstellung aufgrund gründlicher Reinigung von oben bis unten schäumt.

Ganz spezifische Anforderungen kann EFI erfüllen und ist daher für viele Hersteller der Produzent der Wahl, wenn es um innovative Lebensmittel mit Crunch-Effekt geht, denn der Markt ist anspruchsvoll geworden, alternative, individuelle Lösungen sind gefragt wie nie.

Das gilt auch für Texturate, ein weiterer Schwerpunkt von Erbacher Food Intelligence. Pflanzliche Protein-Texturate (TVPs) liegen voll im Trend. Durch ihre faserige Struktur finden sie insbesondere Verwendung als authentischer und gesunder Fisch- und Fleischersatz sowie in vegetarischen und veganen Gerichten und erleben in den letzten Jahren einen regelrechten Boom.

Auf der Internationalen Süßwarenmesse in Köln 2024 gibt Erbacher Food Intelligence einen Einblick in das knusprige Produktportfolio und zeigt Lebensmittelfans und -machern, was mit Extrusionstechnologie alles möglich ist.

**Kontakt:**

**Erbacher Food Intelligence GmbH & Co. KG**, Im Steiner 2/4, 63924 Kleinheubach

Jana Seifert | **Tel.:** +49 9371 940-2031 | **E-Mail:** [j.seifert@erbacherkg.de](mailto:j.seifert@erbacherkg.de) | **www.food-intelligence.de**