



PRESSEMITTEILUNG

Kleinheubach, 03. November 2025

Erbacher Food Intelligence zeigt Vielfalt extrudierter Zutatenlösungen

Auf der ISM 2026 in Köln präsentiert Erbacher Food Intelligence GmbH ihr Portfolio an maßgeschneiderten Extrudaten und Texturaten für die Süßwaren- und Snackbranche.

Das Unternehmen entwickelt individuelle Zutatenlösungen für verschiedenste Anwendungen – von Frühstückscerealien, Schokolade, Dragees und Riegeln bis hin zu Snacks, Fleischersatz und Molkereiprodukten.

Kundenspezifische Rezepturen – etwa glutenfrei, bio, halal oder koscher – sowie freie Gestaltung in Form, Farbe und Geschmack machen jede Lösung einzigartig. Möglich wird das durch hochmoderne Extrusionstechnologie und die umfassende Erfahrung in der Lohnherstellung.

Als Entwicklungspartner bietet Erbacher Food Intelligence alle Leistungen aus einer Hand: von der Idee bis zur Produktion. Zielgruppe sind Marken und Hersteller, die sich durch innovative, funktionale Zutatenlösungen im Wettbewerb differenzieren möchten.

Firmenprofil:

Als Lebensmittel-Lohnhersteller und Extrusionstechnik-Experten produzieren wir individuelle Extrudate und texturiertes Pflanzenprotein als Ingredients für die Weiterverarbeitung oder für Eigenmarken-Produkte.

Kontakt:

Erbacher Food Intelligence GmbH, Im Steiner 2/4, 63924 Kleinheubach
Jana Seifert | **Tel.:** +49 9371 940-2031 | **E-Mail:** j.seifert@food-intelligence.de
www.food-intelligence.de