
Walluf, im August 2016

Panaden jetzt glutenfrei!

Menschen, die unter Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) leiden, haben eine lebenslange Unverträglichkeit gegenüber dem Klebereiweiß Gluten. Die derzeit einzige Möglichkeit, eine Zöliakie zu behandeln ist eine strikt glutenfreie Diät, die der Patient sein Leben lang einhalten muss.

Damit Sie allen Ihren Kunden panierte Spezialitäten anbieten können, hat MARKLAND INGREDIENTS drei glutenfreie Panaden entwickelt, die einfach und gelingsicher anzuwenden sind.

Die VANTASIA® Panier-Quick Knuspergold oGAF ist eine knusprige Panade zum Würzen von Gemüse, Käse, Geflügel, Fisch und Fleisch. Dank Cornflakes ist sie besonders kross & crunchy im Biss. Sie eignet sich besonders für vegetarische und vegane Nuggets oder Fingerfood aller Art.

VANTASIA® Panier-Quick Rubin oGAF ist eine Fertigpanade für alles, was sich panieren lässt: Gemüse, Käse, Geflügel, Fisch, Fleisch etc. Mit einer harmonischen Würzung, einer leichten Paprikanote und mit krossem Biss sticht diese Panade hervor und ist besonders geeignet für kräftig gewürzte Speisen.

VANTASIA® Panier-Quick Gold oGAF ist eine Fertigpanade für Gemüse, Käse, Fleisch, Fisch, Geflügel etc. Mit intensivem Goldfarbton und einer dezenten Currynote verleihen Sie Ihren panierten Gerichten einen orientalischen Hauch.

Die Erweiterung oGAF bei der Produktbezeichnung von MARKLAND INGREDIENTS besagt, dass das Produkt frei von zugesetztem Glutamat und frei von zugesetzten deklarationspflichtigen Allergenen ist und daher den aktuellen Deklarationswünschen der Kunden Rechnung trägt.

Über MARKLAND INGREDIENTS:

Ein Tochterunternehmen der VAN HEES GmbH.

Kerngeschäft des hundertprozentigen Tochterunternehmens der VAN HEES GmbH in Walluf ist die Entwicklung und Herstellung von kundenspezifischen Würzmischungen im „Nicht-Fleischverarbeitenden“ Bereich. Dazu gehören z.B. spezielle Flüssigwürzungen und Compounds für moderne Molkerei- und Convenience-Produkte, Stabilisierungs- und Frischhaltesysteme für die Feinkostbranche und Würzungen für den TK- und Snack-Bereich.

Die MARKLAND INGREDIENTS GmbH bietet der allgemeinen Lebensmittelindustrie individuelle Lösungen für innovative Produkte. Diese werden innerhalb des Firmenverbundes nach hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandards an verschiedenen spezialisierten Standorten produziert.

Die eigene Vermahlung ermöglicht die Verarbeitung von Gewürzen in gewünschten Mahlgraden und für verschiedenste Gebindegrößen. IFS & HALAL Zertifizierungen belegen die Sicherheit, die für diese Produkte benötigt wird.

Am Standort Walluf stehen verschiedene Misch- und Abfüllsysteme zur Verfügung. Dort befinden sich auch alle technischen Einrichtungen, sowie die Spezialisten für Produktentwicklung und Qualitätssicherung. Die Herstellung von Flüssigprodukten ist ebenfalls in Walluf angesiedelt. Diese erfolgt in einem hochmodernen Flüssigwerk. Die gesamte Produktionsstätte ist nach IFS und BIO zertifiziert.

Die MARKLAND INGREDIENTS GmbH nutzt die Synergien, die VAN HEES als ein seit über 65 Jahren bestehendes, heute weltweit tätiges Unternehmen bietet. MARKLAND INGREDIENTS orientiert sich darüber hinaus an bewährten Strategien, die VAN HEES erfolgreich gemacht haben.

Die MARKLAND INGREDIENTS GmbH kreiert junge, moderne und anspruchsvolle Produkte, die in einem Traditionsunternehmen nach allen geforderten Qualitätsmaßstäben hergestellt werden.

Ihr Ansprechpartner:

Carsten Brinck
Leiter Marketing
Tel: +49 6123 708 168
E-Mail: brinck@markland-ingredients.com