

CFF-CELLULOSEFASERN

multifunktionell und ökologisch

Natürliche Fasern für bessere und
gesündere Lebensmittelprodukte

SANACEL®

Pulvercellulose
Weizenfaser
Haferfaser

QUALICEL®

Bambusfaser



Optimierte Faseranwendungen aus Thüringen
für die Lebensmittelindustrie

SANACEL® Pulvercellulose
Weizenfaser
Haferfaser
QUALICEL® Bambusfaser



Natürliche Fasern für bessere und gesündere Lebensmittelprodukte

CFF-NAHRUNGSFASERN multifunktional und gesund

Anwendungen:

- Brot und Backwaren
- Wurst und Fleischprodukte
- Extrudate
- Milchprodukte
- Tiefkühlkost
- Pulverförmige Lebensmittel
z.B. Backmischungen und Gewürze
- Teigwaren

Funktionen:

- Texturbildner
- Trägerstoff
- Anticaking-Mittel
- Rieselhilfe
- Feuchtigkeitssteuerung
- Ballaststoff

Vorteile:

- Natürliche Pflanzenrohstoffe
- Unkomplizierte Ballaststoffanreicherung
- Kein negativer Einfluss auf
Geschmack, Geruch, Farbe
- Längere Frischhaltung
- Hohe Temperaturbeständigkeit
- Erhöhung der Bruchstabilität
- Hohes Wasser- und Ölbindevermögen
- Kalorienreduktion
- Verhindert das Aussaften von Früchten
- Verringerung der Synerese
- Knusprigere Produkte
- Verbessertes Mundgefühl

Technische Informationen
Anwendungsservice
Produktdeklaration
CFF GmbH&Co.KG
Tel: +49-(0)36783 / 882-205
oder +49-(0)36783 / 882-217
Fax: +49-(0)36783 / 882-252
E-Mail: customerservice@cff.de

Funktionelle Fasern:

Haltbarkeit, Ausbeute, Optik und den Geschmack der Produkte verbessern und Kosten sparen

z.B. in Milchprodukten und Käse



- Kalorienreduktion
- Steuerung der Wasserbindung
- bessere Cremigkeit
- Anticaking-Mittel und Distanzhalter bei geriebenem Käse
- Erhöhung der mikrobiologischen Stabilität
- keine Geschmacksbeeinflussung
- teilweiser Ersatz für Casein/Caseinat

z.B. in Nudelprodukten



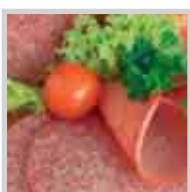
- Ballaststoffanreicherung
- Kalorienreduktion
- verbesserte Wasserbindung
- gleichmäßigere Trocknung
- bessere Teigverarbeitbarkeit
- Reduktion der Kochzeit
- kein Einfluss auf die Sensorik
- Optimierung von Füllungen

z.B. in Brot, Waffeln, Backwaren



- Ballaststoffanreicherung
- verlängerte Frischhaltung
- höhere Teigausbeute
- Kalorienreduktion
- bessere Teigverarbeitbarkeit
- bessere Teigstabilität
- Verbesserung der Gefrier- und Auftaustabilität bei Teiglingen
- Feuchtigkeitssteuerung
- optimierte Backstabilität von Füllungen

z.B. in Wurstwaren



- Verbesserung der Konsistenz, Formstabilität und Textur
- 'saftigere' Produkte
- optimierte Steuerung der Fett- und Wasserbindung
- Kalorien- und Fettreduktion
- Reduktion von Gewichtsverlusten
- Verbesserung der Gefrier- und Auftaustabilität
- längere Haltbarkeit

Ausgereifte Technologie

für bessere Produkte aus natürlichen Rohstoffen

Geprüfte Qualität

Qualitätsmanagement nach DIN EN ISO 9001:2000

Konsequente Umsetzung der CFF-Qualitätsstrategie in Rohstoffauswahl, Produktion und Service.

Kontinuierliche Optimierungsstrategie in Technologie, Verfahren und Produktentwicklung.

Kundenvorteile durch Effizienz, Flexibilität und Nachhaltigkeitsanspruch dank modernster Produktionstechnologie.

Hochwertige, natürliche Rohstoffe und umweltschonende Produktionsverfahren erfüllen den hohen ökologischen Anspruch der CFF.



Qualifizierte Beratung für optimierte Lösungen

Die CFF sieht sich als kompetenter Partner in Beratung, Produktionsumsetzung, Logistik und Service.

Nutzen Sie dabei Flexibilität, Know-how und die langjährige Erfahrung des Faserspezialisten aus Thüringen.

Für die Industrie in aller Welt

Unser CFF-Slogan 'Fasern sind unsere Leidenschaft' beschreibt bereits den Kern unserer Unternehmensphilosophie: seit über 30 Jahren haben wir uns der Entwicklung, Produktion und Anwendungsoptimierung kundenspezifischer Cellulosefaser-Lösungen für nahezu alle Bereiche der modernen Industrie verschrieben.

Mit Sachverstand, Anwendungs- und Marktkenntnis sowie einer Riesenportion Engagement und Flexibilität stehen wir unseren Kunden als erfahrener Freund und Partner rund um Technologie, Produkt und Logistik zur Verfügung.

Nutzen Sie unsere Erfahrung und unser Know-How aus vielen Bereichen der modernen Lebensmittelindustrie – als etablierter Faserstoff-Spezialist bieten wir optimierte Problemlösungen aus kompetenter Hand.

Unser hoher Qualitätsanspruch in Verbindung mit einem effizienten, zertifizierten Qualitätsmanagement garantiert beste Ergebnisse, Effizienz und Zuverlässigkeit – Voraussetzungen einer verlässlichen, gewinnbringenden Partnerschaft.

Die zentrale Lage im Herzen Europas mit Firmensitz Gehren/Thüringen bietet die besten Voraussetzungen für kurze Wege.

Unsere weltweite Präsenz mit regionalen und lokalen Fachvertretungen garantiert Kundennähe und eine wirkungsvolle Kommunikation.

Wir freuen uns auf Ihre Aufgaben !



CFF GmbH&Co.KG

Arnstädter Str. 2

D-98708 Gehren

Tel : +49 - (0)3 67 83 / 882-0

Fax: +49 - (0)3 67 83 / 882-252

e-mail: cff@cff.de

Internet: www.cff.de