









KRÖNER  STÄRKE		Native Stärken (heißquellend)												Quellstärken										
		FOODSTAR (bfi)	SANOSTAR (bfi)	VISCOSTAR	GENOSTAR	STIKKER	COASTAR	MEDSTAR	Dinkelstärke	ROYALSTAR	Maistärke	Tapiokastärke	FOODGEL	SANOGEL	TOOGEL	WETGEL - Flocke -	TOPGEL	POMGEL - Flocke -	Dinkelquellstärke	KAPGEL	CREAMGEL	SUPATEX		
Rohstoff		W	W	W	W	W	W	W	D	T	M	T	W	W	W	W	W	W	D	M	M	T		
Backwaren																								
Frischhaltung													•	•	•	•	•	•	•		•	•		
Krumenbeschaffenheit		•	•	•					•				•	•	•	•	•	•			•			
Fettersatz										•											•	•		
Proteineinstellung		•							•				•											
Gebäckvolumen		•	•						•															
Eiersatz																								
Feinkost / Soßen / Milchprodukte																								
Viskosität / Stabilisierung		•	•	•	•				•	•	•	•	•	•	•	•				•		•		
Ersatz modifizierter Stärken										•											•	•		
Mundgefühl / Fettersatz										•											•	•		
Einrührbarkeit																•		•						
Emulgierte Soßen		•	•	•	•				•	•			•	•	•	•					•			
Fleischwaren / Fleischersatz / Paniersysteme																								
Stabilisierung / Formgebung / Textur		•	•	•					•	•			•	•	•	•	•	•	•	•		•		
Fleischersatz																								
Paniersysteme (Zutat)		•	•	•		•	•		•				•	•	•	•		•						
Ersatz modifizierter Stärken						•	•			•												•		
Diätetik / Pharma																								
Glutenfrei			•						•		•	•	•	•					•	•	•			
Beikostkonform		•	•										•	•										
Seniorenkost															•		•							
Proteinanreicherung / low carb																								
Pharma								•																
Bio		•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•					



W = Weizen, D = Dinkel, RG = Roggen, H = Hafer, B = Buchweizen, M = Mais, R = Reis, T = Tapioka
 * = auf Anfrage auch andere Rohstoffe umsetzbar, bf = beikostkonform, • = optional

	Quellmehle											Proteine				Texturate				
	Weizenquellmehl super (Vollkorn – optional)	Weizenquellmehl hv	FLAKER - Flocke -	Reisquellmehl R90 (glutenfrei – optional)	Maisquellmehl (glutenfrei – optional)	Dinkelquellmehl (Vollkorn – optional)	Roggenquellmehl (Vollkorn – optional)	Hafervollkornquellmehl (glutenfrei – optional)	Buchweizenquellmehl (glutenfrei – optional)	Getreideflocke		Weizengluten vital	Dinkelgluten vital	GLUSTAR	GLUSOL (löslich)	Vtex Strips (grobes Granulat)	Vtex Fibres 1 (feine Faser)	Vtex Fibres 2 (mittlere Faser)	Vtex Granules (mittleres Granulat)	Vtex Powder (Pulver)
Rohstoff	W	W	W	R	M	D	RG	H	B	W		W	D	W	W	W*	W*	W*	W*	W*
Backwaren																				
Frischhaltung	●	●	●	●	●	●	●	●	●											
Krumenbeschaffenheit				●							●	●	●	●						
Fettersatz				●																
Proteineinstellung											●	●	●	●						
Gebäckvolumen											●	●								
Eiersatz																				
Feinkost / Soßen / Milchprodukte																				
Viskosität / Stabilisierung	●	●		●					●	●										
Ersatz modifizierter Stärken																				
Mundgefühl / Fettersatz				●																
Einrührbarkeit			●							●										
Emulgierte Soßen														●						
Fleischwaren / Fleischersatz / Paniersysteme																				
Stabilisierung / Formgebung / Textur											●	●	●	●		●	●	●	●	●
Fleischersatz											●	●				●	●	●	●	●
Paniersysteme (Zutat)	●	●		●							●	●		●						
Ersatz modifizierter Stärken																				
Diätetik / Pharma																				
Glutenfrei				○	○				○											
Beikostkonform																			○	
Seniorenkost			○			○		○												○
Proteinanreicherung / low carb											●	●	●	●		●	●	●	●	●
Pharma																				
Bio	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○