

Markenprofil

Loryma: Spezialist für weizenbasierte Food-Ingredients innerhalb der Crespel & Deiters Group

Die Crespel & Deiters Group ist ein seit 1858 in sechster Generation geführtes Familienunternehmen. Als einer der ältesten Weizenverarbeiter in Europa produziert, das Unternehmen weizenbasierte Ingredients und vertreibt sie weltweit. Dabei steuert Crespel & Deiters die gesamte Wertschöpfungskette: Vom Einkauf des Weizens über die Zerlegung in seine Bestandteile und eine Weiterverarbeitung mit Hilfe von Veredelungstechnologien wie Extrusion bis hin zur Modifizierung zu hochfunktionellen Produkten und anwendungstechnischen Lösungen.

Funktionalität und Nachhaltigkeit vereint

Crespel & Deiters verwendet europäischen Weizen, wodurch nicht nur Transportemissionen minimiert, sondern auch das Risiko von Lieferengpässen reduziert wird. Die direkte Abwicklung der gesamten Wertschöpfungskette ermöglicht eine effiziente Umsetzung der Kreislaufwirtschaft: Dabei wird das Getreide zu 99% verwertet, was Abfall vermeidet und Energieressourcen schont. Kunden können sich auf nachhaltig produzierte und hochqualitative Ingredients verlassen, die eine gleichbleibende Produktqualität, Prozessstabilität und Liefersicherheit garantieren.

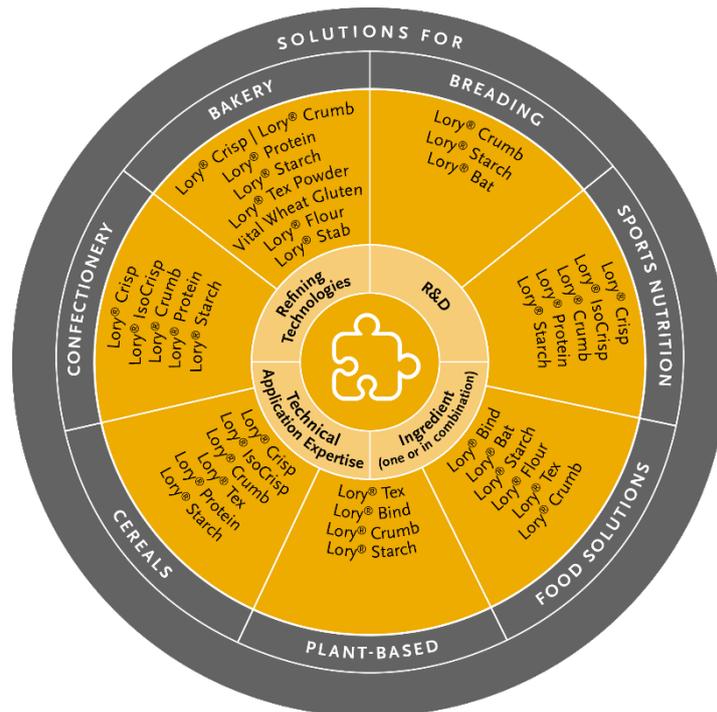
Loryma, der Experte für Food-Ingredients

Innerhalb der Unternehmensgruppe ist Loryma der Spezialist für Lebensmittel mit weitreichender Expertise in Forschung und Entwicklung sowie langjähriger Erfahrung als Berater mit Anwendungs-Know-How für die Nahrungsmittelindustrie. Die Marke bietet innovative Lösungen für Lebensmittelprodukte in den Bereichen pflanzliche Fleischalternativen, Back- und Süßwaren, Panaden, Sportlernahrung, Cerealien und Convenience Food. Loryma schafft einen Mehrwert für Endprodukte: Diese überzeugen mit optimiertem Nährwertprofil und effizienter Verarbeitung durch hochwertige Inhaltsstoffe wie Weizenproteine, native und modifizierte Weizenstärken, Extrudate oder weizenbasierte funktionale Mischungen zum Binden oder Coaten.

Dank gruppeneigener Extrusionsanlage ist Loryma in der Lage, vielfältige kundenspezifische Konzepte zu realisieren. Gefragt sind Extrudate vor allem als Texturgeber in Fleischalternativen und als Proteinquelle. In Form von Crispies oder Crumbs bringen sie einen Crunch-Effekt in Snacks, Müslis

Markenprofil

und Panaden. Das Expertenteam von Loryma steht Kunden nicht nur mit ganzheitlichen Lösungen zur Seite, sondern bietet auch individuelle Beratung, zur Wirkungsweise der Ingredients in Produktionsprozessen und unterstützt in der Produktentwicklung und -verbesserung.



Weitere Information: www.loryma.de und [LinkedIn](#).