

agaFLAKES – PURE NATUR. MAXIMALER GESCHMACK.



Für moderne Backwaren, Snacks & Food-Konzepte.

Vielseitigkeit
in Premium-
Qualität.





WAS SIND agaFLAKES?

Natürliche Zutaten mit Charakter.

agaFLAKES stehen für hochwertige, walzengetrocknete Frucht-, Gemüse- und Getreideprodukte mit intensivem Geschmack und außergewöhnlicher Optik.

Durch die spezielle Walzentrocknung entstehen aromatische agaFLAKES, Granulate und Pulver, die sich ideal für moderne Lebensmittelanwendungen eignen.

Das Besondere:

- Intensive natürliche Farben
- Hohe Geschmacksdichte
- Knusprige und flexible Strukturen
- Sehr gute Dosierbarkeit
- Hohe Prozesssicherheit
- Individuelle Rezepturen möglich

Die Produkte werden aus Fruchtpürees, Saftkonzentraten oder Gemüsegrundstoffen hergestellt und können optimal an unterschiedliche Anwendungen angepasst werden.

So entstehen Zutatenlösungen, die nicht nur funktional sind, sondern Produkte sichtbar und geschmacklich aufwerten.

DER HERSTELLUNGSPROZESS

Schonend verarbeitet. Intensiv im Geschmack.

Rohstoffe

Mischungen aus hochwertigen Fruchtpürees, Saftkonzentraten, Gemüsekomponenten und natürlichen Süßen bilden die Basis unserer Produkte. Als Trägerstoffe kommen unter anderem Maisstärke oder Reismehl zum Einsatz.

Walzentrocknung

Die Mischung wird als dünner Film auf eine dampfbeheizte Walze aufgetragen. Durch die besonders schonende Trocknung bleiben Aroma, Farbe und Charakter der Rohstoffe intensiv erhalten. Das getrocknete Produkt wird anschließend abgeschabt und in die gewünschte Struktur verarbeitet.

agaFLAKES

Ideal für sichtbare Frucht- oder Gemüsestücke in Backwaren, Müslis oder Schokolade.

Granulat

Perfekt für Toppings, Snackmischungen oder Cerealien.

Fine Cut

Optimal für Teige, Füllungen, Gewürzmischungen oder funktionale Rezepturen.

Feinkörniges Pulver

Geeignet zum Aromatisieren, Färben oder für Instant-Anwendungen.



EIGENSCHAFTEN & VORTEILE

Mehrwert für moderne Lebensmittelkonzepte.

Unsere walzengetrockneten Produkte verbinden Natürlichkeit mit technischer Funktionalität. Die Produkte überzeugen sowohl im handwerklichen als auch industriellen Einsatz durch ihre intensive Sensorik und vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten.



Intensive Farben & Aromen

Natürliche Rohstoffe sorgen für sichtbare Highlights und authentischen Geschmack.



Knusprige Texturen

Besonders in Fett- oder Schokoladenanwendungen bleibt die Struktur erhalten.



Wasserbindung & Frische

Backwaren bleiben länger saftig und frisch.



Gute Löslichkeit

Ideal für Cremes, Getränke, Shakes oder Instant-Anwendungen.



Flexible Strukturen

Von fein bis grob – individuell anpassbar.



Lange Haltbarkeit

Sehr geringe Restfeuchte ermöglicht stabile Anwendungen.



Individuelle Lösungen

Sonderrezepturen und kundenspezifische Entwicklungen sind möglich.

Das macht die Produkte ideal für innovative Lebensmittelkonzepte mit hohem Qualitätsanspruch.

agaFLAKES SORTIMENT

Vielfalt für kreative Produktideen.

Das Sortiment umfasst eine große Auswahl an Frucht-, Gemüse-, Getreide- und Süßprodukten, wie zum Beispiel:

agaFLAKES Fruchtprodukte

Ananas	Birne	Johannisbeere-schwarz	Pflaume
Apfel	Cranberry	Mango	Sauerkirsche
Aprikose	Erdbeere	Maracuja	Waldfrucht
Aronia	Heidelbeere	Orange	Zitrone
Banane	Himbeere	Papaya	
	Holunderbeere	Pfirsich	

agaFLAKES Gemüseprodukte

Champignon
Karotte
Kürbis
Paprika-Tomate
Tomate

agaFLAKES Natürliche Süße

Getrockneter Honig

Viele weitere agaFLAKES sind zusätzlich als BIO-Variante erhältlich.

Individuelle Rezepturen und kundenspezifische Entwicklungen ermöglichen maximale Flexibilität.



ANWENDUNGEN IM BACKENDEN HANDWERK

Mehr Geschmack. Mehr Frische. Mehr Sichtbarkeit.

Die agaFLAKES liefern moderne Lösungen für kreative Bäckerei- und Konditoreikonzeppte. Durch ihre intensive Farbe und sichtbare Struktur entstehen hochwertige Produkte mit echtem Differenzierungspotenzial.

Vorteile für Bäckereien

- Einfach dosierbar
- Gleichmäßige Geschmacksintensität
- Keine harten oder zähen Fruchtstücke
- Attraktive Optik im Endprodukt
- Längere Frischhaltung
- Clean Label orientiert
- Vielfältige Rezeptmöglichkeiten

Praxisbeispiele

- Frucht-Muffins
- Premium-Cookies
- Frühstücksg Gebäck
- Ciabatta & Focaccia
- Riegel & Cerealien

Die Kombination aus natürlicher Optik und funktionalem Mehrwert macht die Produkte besonders interessant für moderne Bäckerei- und Snackkonzepte.





CROISSANTS MIT MOHNFÜLLUNG UND agaFLAKES

Für 14 Croissants gemäß nachstehenden Herstellungshinweis.

Rezept Croissants

784 g Weizenmehl
102 g Zucker
80 g fett
17 g Honig
16 g Salz
36 g Hefe
162 g Milch
202 g Wasser

Ziehfett, 500 g

(Insgesamt 12 Fett/Teigschichten)
1x einfache Tour, 1x doppelte Tour

All In Kneten

2 min. langsam, 4 min. schnell

Backen (Umluft)

2x Dampf, 170 Grad, ca. 17 min.

Mohnmasse

250 g agaDAMPFMOHN®
110 g Zucker
60 g wasser
110 g Butter
110 g süße Brösel
70 g Vollei
160 g Vanille Krim
Vanille, Zimt

Herstellungshinweise

- ausrollen auf 72 cm x 55 cm
- ca. 3,5 mm dick
- Dreiecke rausschneiden auf 15 x 27 cm
- Mohnmasse gleichmäßig dick verteilen
- Apfel-Himbeer-Aronia agaFLAKES gleichmäßig darüber streuen
- mit der Mohnmasse nach innen oder außen aufrollen



Nicht mehr bestreuen mit den agaFLAKES – verbrennt! Wenn dann erst nach dem Backprozess bestreuen.

ca. 90 – 100 min. auf Gare stellen

ANWENDUNG IN SCHOKOLADE & SÜSSWAREN

Knusprige Highlights für Premium-Produkte.

In Schokolade und Süßwaren sorgen die agaFLAKES für außergewöhnliche Genussmomente.

Die aromatischen agaFLAKES bleiben auch in Fett- und Schokoladenanwendungen angenehm knusprig und erzeugen spannende Kontraste in Geschmack, Farbe und Textur.

Ideal für:

- Pralinen
- Schokoladentafeln
- Trüffel
- Toppings
- Dekore
- Premium-Snacks

Das Ergebnis sind hochwertige Produkte mit natürlicher Optik und intensiver Sensorik.

Ein echter Mehrwert für moderne Confiserie- und Süßwarenkonzepte.





Begeistern Sie mit Aromen voller Wirkung

ANWENDUNG IN SNACKS & CEREALIEN

Natürlichkeit für moderne Snack-Konzepte.

Verbraucher suchen heute nach natürlichen Zutaten, intensiven Geschmäckern und authentischen Produkten.

agaFLAKES liefern genau diese Eigenschaften.

Ob in Müslis, Riegeln, Porridge, Bowls oder Snackmischungen – die Produkte bringen Farbe, Geschmack und Struktur in moderne Food-Anwendungen.

Vorteile im Snackbereich:

- Natürliche Farbgebung
- Hohe Geschmacksintensität
- Gute Mischbarkeit
- Knusprige Texturen
- Attraktive Optik

Die Produkte eignen sich ideal für trendige, Clean-Label-orientierte Lebensmittelkonzepte.

NACHHALTIGKEIT & VERANTWORTUNG

Natürlich denken. Nachhaltig handeln.

Nachhaltigkeit beginnt bei der Auswahl der Rohstoffe. agaSAAT setzt auf hochwertige Zutaten, effiziente Prozesse und verantwortungsvolle Produktkonzepte. Durch den Einsatz natürlicher Rohstoffe und die Möglichkeit individueller Rezepturen entstehen moderne Lösungen für zukunftsorientierte Lebensmittelprodukte.

Viele Produkte sind in BIO-Qualität verfügbar und unterstützen aktuelle Verbrauchertrends rund um Natürlichkeit, Transparenz und bewussten Genuss.

Nachhaltige Vorteile:

- Ressourcenschonende Verarbeitung
- Weniger Lebensmittelverschwendung
- Lange Haltbarkeit
- Hohe Ergiebigkeit
- Clean-Label-orientierte Rezepturen

So entstehen Zutaten mit Mehrwert – für Hersteller, Verbraucher und moderne Food-Konzepte.





VERPACKUNG & GEBINDEGRÖSSEN

Flexible Lösungen für professionelle Anwendungen.

Neben den 1-kg-Beuteln bieten wir selbstverständlich weitere Gebindegrößen an – individuell anpassbar an den jeweiligen Bedarf.

Beutelware

1, 2 und 3 kg

Mindestabnahmemengen

200, 500 und 1.000 Beutel

Staffelpreise sind möglich. Ein Auftrag kann selbstverständlich mehrere Sorten enthalten.

Großgebinde

20 und 25 kg-Kartons

Ideal für Industrie- und Weiterverarbeitung.

Service

- Individuelle Rezepturen
- Technische Beratung
- Muster & Spezifikationen
- Kundenspezifische Entwicklungen

Technische Datenblätter, Spezifikationen und Muster erhalten Sie direkt über agasaAT.



Bio kontrolliert durch: DE-ÖKO-001

agaPRODUKTION

agaSAAT® GmbH
Kelvinstraße 2
Gewerbegebiet Süd
D-47506 Neukirchen-Vluyn

Tel.: +49 2845 - 91 46 - 0
Fax: +49 2845 - 91 46 - 51

E-Mail: info@agasaat.de
www.agasaat.de
www.agadampfmoehn.de

agaLOGISTIKZENTRUM

agaSAAT® GmbH
In den Pannenkaulen 29
D - 47509 Rheurdt-Schaephuysen

