

BIOGEL GELATINE MASSGESCHNEIDERT





WIR LIEBEN WAS WIR TUN SEIT 1988

BIOGEL ist ein familiengeführtes Unternehmen. Unser Team, mit all seinen Erfahrungen und Fachwissen, steht Ihnen jederzeit als kompetenter Ansprechpartner zur Seite.

Mit unserem Tailor Made Gelatin Konzept bieten wir eine Neuorientierung für den gezielten Einsatz von Gelatine. Unsere Spezialisten gehen auf Ihre Prozess- und Qualitätsanforderungen ein, mit dem Ziel, Gutes noch besser zumachen.

Der Kundennutzen steht im Fokus. Ein Anforderungsprofil, auf das wir mit Weitblick, Tatkraft und einer guten Portion Innovationsfreudigkeit reagieren. Wir schaffen Impulse für neue Ideen und ganzheitliche Lösungen und setzen diese effizient um.



Die perfekte Korngröße [MESH]



PRODUKTION & LOGISTIK

Für unsere Gelatineproduktion verwenden wir nur die besten Rohstoffe von strategischen Lieferanten.

Unsere leistungsfähigen Produktionsanlagen, verbunden mit dem Verständnis für Ihre Qualitätsbedürfnisse, ergeben für Sie die Sicherheit eines perfekt formulierten Produkts in konstant hoher Qualität. Dies erreichen wir mit Hilfe von validierten Produktionsprozessen und höchsten Hygienestandards.

Die richtige Wahl der Korngrösse ist mitentscheidend für die erfolgreiche Verarbeitung von Speise- und Pharmagelatine. Unter Verwendung der speziellen Mahlprozessen bieten wir Ihnen eng definierte Korngrössenspektren von 4 bis 200 Mesh. Granulometrie ist ein wichtiges Element in unserem Tailor Made Gelatin Konzept. Wir beraten Sie gerne.



H1, EUR oder CP1 Paletten, bedruckte oder neutrale Säcke, Papier oder Kunststoff, PE- oder Membrandosen, oder doch in Big Bags?

Wir bieten Ihnen individuelle Konfektionierung und Auszeichnung unserer Gelatine in Grössen von 0,2 bis 1'200 kg pro Verpackungseinheit. Unsere Logistikspezialisten stellen sicher, dass Sie auf eine einwandfreie und zuverlässige Lieferkette vertrauen können.



GELATINE, EIN NATÜRLICHES PROTEIN [UND DAS GANZE OHNE E NUMMER]

Gelatine enthält
9 von 10
der essentiellen Aminosäuren

BIOGEL Gelatinequalitäten sind reine Proteine, hergestellt mittels Hydrolyse von kollagenhaltigen Rohstoffen bovinen, porcinen und marinen Ursprungs.

Gelatine besteht aus 86–90 % Protein, 10–12 % Feuchtigkeit sowie 2 % mineralischen Salzen und verfügt über einen ernährungsphysiologischen Wert von 350–400 kcal (100 g). Gelatine ist thermoreversibel und verfügt über ein ideales Schmelztemperatur-Spektrum. Dies ist ein Garant für ein perfektes Mundgefühl in zahlreichen Nahrungsmittelanwendungen sowie für optimale Bioverfügbarkeit in pharmazeutischen Produkten.

Kollagen ist das wichtigste Protein im Körper von Mensch und Tier. Die Basiseinheit sind Proteinketten aus etwa 1050 Aminosäuren. Drei davon bilden jeweils eine Tripelhelix. Wenn sich viele davon vernetzen, entstehen Kollagenfibrillen, die ein dreidimensionales Netzwerk bilden. Diese Netz Struktur des Kollagens bildet das Bindegewebe in Haut und Knochen. Mit Ausnahme von Tryptophan enthalten Gelatine und Kollagen alle essenziellen Aminosäuren.



Massgeschneidert von

80 bis 300

Bloom



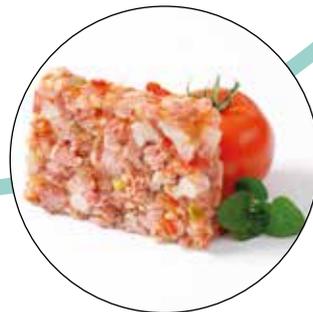


ANWENDUNGEN

- Stabilisierend
- Texturierend
- Filmbildend
- Schutzkolloid bildend
- Kristallisation kontrollierend
- Emulgierend
- Verdickend
- Bindend
- Schäumend
- Klebind

Erleben Sie Gelatine in ihrer einzigartigen Vielfalt. Wir tun alles dafür, dass Sie die richtige Qualität einsetzen; ein Garant für Mehrwert und Effizienz.

Optimieren Sie Ihre Produkte mittels massgeschneiderter Gelierung, für den richtigen Biss und das perfekte Mundgefühl. Die Möglichkeiten reichen vom elastischen Fruchtgummi mit hoher Gelatinekonzentration bis hin zum zartschmelzenden Pudding mit minimaler Zugabe.





Gelatine, Kollagen und Kollagenpeptide sind reine Naturprodukte. Für BIOGEL ist Nachhaltigkeit ein Grundpfeiler unseres Tuns und die Grundlage für unsere Marktleistung.

Dank vielfältigen Massnahmen schonen wir die Natur und nehmen somit Einfluss auf unseren ökologischen Fussabdruck mit dem Ziel der ständigen Verbesserung. BIOGEL Gelatine sind „Clean Label“ Produkte und zertifiziert als CO₂ reduziert. Als Familienunternehmen sind wir stolz auf unsere Grundwerte und investieren auch weiterhin langfristig in die Zukunft.



Qualitätsmanagement

Die Validierung unserer Qualitätsarbeit erfolgt durch Zertifizierungen nach FSSC 22000, ISO 9001:2015 sowie SWISSMEDIC GMP.

In der Forschung und Entwicklung konzentrieren wir uns auf die ständige Verbesserung unserer hochwertigen Produkte sowohl in Bezug auf Rezepturen als auch auf Herstellungsverfahren. Qualität beginnt beim Rohstoff und reicht bis hin zur sicheren Verpackung und Auslieferung zusammen mit unseren zuverlässigen Logistikpartnern.

Let's connect,

