



Food im Fokus

W. Ulrich – Ihr Partner für **hochwertige Pflanzenöle in der Lebensmittelindustrie.**

Mit Erfahrung und Fokus auf Qualität bieten wir eine breite Palette an Ölen und maßgeschneiderte Lösungen.

Unsere Stärken: höchste Qualitätsstandards, nachhaltige Lieferketten und technische Unterstützung – 100 % natürlich.

Avocadoöl

INCI: Persea Gratissima Oil
CAS-Nr.: 8024-32-6, EINECS: 232-428-0

- RBDW-Güteklasse
- Quelle von Omega-9-Fettsäuren
- Gut verträglich bei hohen Temperaturen
- Reich an Vitamin E und Lutein
- Fördert die Aufnahme von Vitaminen und Nährstoffen
- Milder, buttriger und leicht fruchtiger Geschmack

Mandelöl

INCI: Prunus Amygdalus Dulcis Oil
CAS-Nr.: 8007-69-0 / 90320-37-9, EINECS: 291-063-5

- Gesunde Fette, reich an einfach ungesättigten Fettsäuren
- Reich an Vitamin E, einem starken Antioxidans
- Milder, nussiger Geschmack – ideal für Dressings, Dips und Backwaren
- Hergestellt aus hochwertigen Süßmandeln
- Kaltgepresst für maximale Nährstoffhaltung

Olivenöl

INCI: Olea Europaea Fruit Oil
CAS-Nr.: 8001-25-0, EINECS: 232-277-0

- Gesunde Fette - meist einfach ungesättigt
- Reich an Antioxidantien wie Polyphenolen
- Besonders reich an Vitamin E und K
- Flüssiges Gold: hervorragend zum Kochen & Braten, in Saucen, Dips & Marinaden sowie zum Backen
- Bio-Qualität, mit Steinmühle extrahiert

Sheabutter

INCI: Butyrospermum Parkii Oil
CAS-Nr.: 91080-23-8; 194043-92-0, EINECS: 293-515-7

- Gesunde Fette, reich an gesättigten und ungesättigten Fettsäuren
- Reich an Vitamin E und A, für antioxidative und hautfreundliche Eigenschaften
- Cremige, leicht nussige Textur – ideal als Zutat in Backwaren, Schokolade und Aufstrichen
- Schonend extrahiert für maximale Nährstoffhaltung

Traubenkernöl

INCI: Vitis Vinifera Seed Oil,
CAS-Nr.: 8024-22-4 / 84929-27-1 / 85594-37-2, EINECS: 287-896-9 / 384-511-6

- RBDW-Qualität
- Quelle für Vitamin E und Omega-6-Fettsäuren
- Hoher Gehalt an Linol- und Ölsäure
- Gut verträglich bei hohen Temperaturen
- Neutraler und milder Geschmack, hell- bis blassgelbe Farbe
- Die Samen stammen zu 100% aus der spanischen Region Rioja



Food im Fokus

Mit **Jungbunzlauer**, einem führenden Hersteller hochwertiger Inhaltsstoffe, können wir **innovative und nachhaltige Lösungen für Lebensmittel, Getränke, Nahrungsergänzungsmittel und Zahnpflegeprodukte** anbieten.

Die Produkte zeichnen sich durch **höchste Qualität, hohe Bioverfügbarkeit** und eine breite Palette an Anwendungsmöglichkeiten aus.

Jungbunzlauer

Milchsäure

CAS-Nr.: 50-21-5, EINECS: 200-018-0

- Alpha-Hydroxysäure (AHA) mit der Formel $C_3H_6O_3$
- Schwache Säure im Vergleich zu starken Mineralsäuren
- Biologisch abbaubar
- Feuchtigkeitsbindend

Natriumlaktat

CAS-Nr.: 72-17-3 / 867-56-1, EINECS: 200-772-0 / 212-762-3

- pH-regulierende Wirkung
- konservierende Eigenschaft
- Textur-verbessernd
- feuchtigkeitsbindend

Trinatriumcitrat

CAS-Nr.: 6100-05-6, EINECS: 212-755-5

- Herstellung durch Neutralisation von Zitronensäure mit Natrium
- Einsatz als Puffer-, Komplexierungs- oder Emulgiermittel in Lebensmitteln
- Erfüllt Ph. Eur., USP, FCC und EU-Verordnung 231/2012
- Weißes, kristallines Pulver
- Wasserlöslich, hygroskopisch

Trikaliumcitrat

CAS-Nr.: 6100-05-6, EINECS: 212-755-5

- Trikaliumcitrat ist das Kaliumsalz der Zitronensäure
- Verwendet als Puffer-, Komplexierungs- und Emulgiermittel in Lebensmitteln
- Erfüllt Anforderungen von FCC, USP, Ph.Eur. und EU-Verordnung 231/2012
- Transparentes, geruchloses Pulver, wasserlöslich, weniger bitter als andere Kaliumsalze, biologisch abbaubar

Tricalciumcitrat

CAS-Nr.: 5785-44-4, EINECS: 212-391-7

- Erfüllt USP, FCC und EU-Verordnung 231/2012/EG
- Calciumgehalt von 21 %: wirtschaftlichstes organisches Calcium-Salz
- Weißes, geruchloses, kristallines oder feines Pulver, wasserlöslich und löslich in verdünnter Salz- oder Schwefelsäure
- Ideal geeignet als Stabilisator & Emulgiermittel

Xanthan

CAS-Nr.: 11138-66-2, EG-Nr.: 234-394-2

- Hervorragende verdickende und bindende Eigenschaften
- Leicht in Wasser löslich
- Temperaturstabil
- Gut kompatibel mit anderen Substanzen
- Glutenfrei und vegetarisch

Zinklactat

CAS-Nr.: 16039-53-5, EINECS: 240-178-9

- Herstellung durch Neutralisation von Milchsäure
- Verwendung in Nahrungsergänzungsmitteln, funktionellen Lebensmitteln & Zahnpflegeprodukten
- Hohe Bioverfügbarkeit und nahezu neutraler Geschmack
- Weißes, körniges Pulver
- Wasserlöslich

Zinkgluconat

CAS-Nr.: 4468-02-4, EINECS: 224-736-9

- Herstellung durch Neutralisation von Gluconsäure und Sprühtrocknen
- Einsatz in funktionellen Lebensmitteln, Getränken und Nahrungsergänzungsmitteln
- Hohe Bioverfügbarkeit und Verträglichkeit als organisches Mineral
- Weißes, körniges oder kristallines Pulver, wasserlöslich