



# DIE UNVERZICHTBAREN

LOUIS FRANÇOIS



## EIN 100 % FRANZÖSISCHES ERBE UND KNOW-HOW

Die Firma Louis François – Vorreiter auf dem Gebiet der Texturgeber und Emulgatoren, der Konservierung und Lebensmittelzutaten – erzeugt und vertreibt weltweit ein breites Sortiment an erstklassigen Produkten für die Gastronomie-, Konditorei-, Bäckerei-, Schokoladen-, Süßwaren- und Eisbranche.

An ihrem Produktionsstandort und Labor in der Region Ile-de-France führt die Firma Louis François seit mehr als einem Jahrhundert ihre Leidenschaft fort und vermittelt sie im Rahmen von 100 % französischen Innovationen und Kreationen, Expertise und Know-how.

100 Jahre Erfahrung im Dienst der Exzellenz.



## INHALT

<b>PEKTINE</b>	2
<b>GELIERMITTEL</b> Tierische Herkunft Pflanzliche Herkunft	4
<b>VERDICKUNGSMITTEL</b>	6
<b>EMULGATOREN</b>	8
<b>STABILISATOREN</b>	10
<b>ZUCKER</b>	12
<b>PROTEINE</b>	16
<b>BALLASTSTOFFE</b>	18
<b>KOCHHILFEN</b>	20
<b>SACHREGISTER</b>	22
<b>AUSBILDUNGEN, KONTAKT</b>	29

## BEGRIFFSERKLÄRUNGEN

### **NAHRUNGSINHALTSSTOFFE:**

liefern die Nährstoffe, die der Körper benötigt (Proteine, Kohlenhydrate, Fette, Vitamine usw.).

- Erhältlich in Bio-Qualität
- Pflanzlich
- Glutenfrei
- Thermoreversibel (schmilzt beim Erhitzen und nimmt dann wieder Textur an)
- Hitzebeständig

### **ZUSATZSTOFFE:**

Zutaten, die zu einem bestimmten Zweck verwendet werden und keine Nährstoffe liefern. Einstufung nach Funktion in "E". Sie können natürlich oder künstlich hergestellt sein.

- Gefrierfest
- Heiß verwendbar
- Kalt verwendbar
- Koscher zertifiziert

# PEKTINE

LOUIS FRANÇOIS

Pektine sind lösliche Ballaststoffe pflanzlichen Ursprungs, die in bestimmten Früchten wie Zitrusfrüchten und insbesondere Äpfeln enthalten sind. Diese Fasern können Wasser aufnehmen und speichern. Mit Pektinen lassen sich eine Vielzahl von Texturen erzielen.



## Wussten Sie schon ...?

Die Pektine von Louis François werden aus Zitruschalen und Apfeltrester gewonnen, die aus Fruchtsaftpressen extrahiert sind.



## GELBES PEKTIN

**Anwendung:** Fruchtpasten.

**Eigenschaften:** wirkt in säuren und zuckerhaltigen Umgebungen (Feststoffgehalt > 75 %), nicht thermoreversibel, hitzebeständig, Heißanwendung.

**Dosierung:** 1 bis 2 % der Gesamtmasse; 10 bis 20 g/kg Masse.



## PEKTIN NH TOPPING

**Anwendung:** Toppings, Glasuren, ideal für saure und sehr süße Toppings.

**Eigenschaften:** thermoreversibel.

**Dosierung:** 8 bis 12 g/kg Masse; 0,8 bis 1,2 % der Gesamtmasse.



## PEKTIN X58

**Anwendung:** neutrale Toppings oder Toppings mit wenig Süße.

**Eigenschaften:** thermoreversibel, gefrier- und auftaufest.

**Dosierung:** 10 g/kg Masse.



## PEKTIN 325NH95

**Anwendung:** Saucen, Konfitüren, Fruchtpürees, Milchdesserts, Fruchtsaucen usw., jedoch nicht für Überzüge.

**Eigenschaften:** das vielseitigste Pektin; wirkt in säuren und/oder kalziumhaltigen Umgebungen, thixotrop.

**Dosierung:** 3 bis 50 g/kg Masse.



## PEKTIN EXTRA SLOW SET\*

**Anwendung:** Konfitüren mit reduziertem Zuckergehalt.

**Eigenschaften:** Geliermittel ab einer Trockenmasse von 55 %, aber ideal bei 60 % und bei Fruchtpasten bei 65/69 % (also weniger süß).

**Dosierung:** 2,5 bis 20 g/kg Masse.



\*biokompatibel

# GELIERMITTEL

LOUIS FRANÇOIS

Ein Geliermittel ist ein Texturierungsmittel, das Wasser (Einschluss) in einer Zubereitung stabilisiert, indem es ein Gel bildet. Es kann tierischen oder pflanzlichen Ursprungs sein (Pflanzenextrakte - Pektine, Alginate, Carrageenane, Agar-Agar).



## Wussten Sie schon ...?

Gelatine ist reich an Glycin und sorgt für eine bessere Verdauung. Jedes Geliermittel hat eigene Anwendungsbedingungen.



## AGAR-AGAR

**Anwendung:** Süßwaren, Feinbackwaren, Wurstwaren, Gastronomie.

**Eigenschaften:** festes und sprödes Gel, thermoreversibel (90 bis 95°C), nimmt nach dem Mischen nicht wieder an Struktur zu. Nicht zum Einfrieren geeignet.

**Dosierung:** 0,5 bis 40 g/kg Masse.



## GELATINE

**Anwendung:** Süßwaren, Feinbackwaren, Wurstwaren, Gastronomie.

**Eigenschaften:** Geliermittel, das ein weiches, elastisches, transparentes Gel ergibt, das bei 37 °C im Mund schmilzt. Es nimmt nach dem Mischen oder Schäumen nicht wieder an Struktur zu.

**Dosierung:** 1 bis 2 % der Gesamtmasse.



## FISCHGELATINE KOSHER 240°B



## KAPPA-CARRAGEENAN PF\*

**Anwendung:** Feinbackwaren, Süßwaren, Gastronomie, Milchdesserts.

**Eigenschaften:** festes, sprödes Gel (ähnlich wie Agar-Agar), reagiert mit Proteinen und Kalzium, thermoreversibel (60°C), nimmt nach dem Mischen nicht wieder an Struktur zu.

**Dosierung:** 3,2 bis 3,6 g/kg Masse.



## IOTA-CARRAGEENAN\*

**Anwendung:** Milchdesserts, Feinbackwaren, Süßwaren, Gastronomie.

**Eigenschaften:** weiches Gel, gefrierfest, reagiert mit Kalzium und Proteinen, thermoreversibel (60°C), nimmt nach dem Mischen wieder an Struktur zu.

**Dosierung:** 1 bis 30 g/kg Masse.



# VERDICKUNGSMITTEL

LOUIS FRANÇOIS

Verdickungsmittel verleihen Lebensmitteln Viskosität, indem sie Wasser absorbieren, und geben ihnen eine stabile und homogene Textur. Sie sorgen dafür, dass die Zubereitungen thermischen und mechanischen Belastungen standhalten. Sie verbessern die Präsentation und den Halt von Lebensmitteln. Verdickungsmittel können pflanzlichen Ursprungs oder aus Biofermentation sein und halten den meisten Herstellungseinschränkungen (Säure, Alkohol usw.) stand.



## Wussten Sie schon ...?

Guarkernmehl ist besonders reich an Ballaststoffen. Es sorgt für eine bessere Regulierung der Darmtätigkeit und bietet gleichzeitig ein Sättigungsgefühl.



## XANTHANGUMMI\*

**Anwendung:** Stabilisiert Mousses, Emulsionen und Saucen (Salatdressing, Mayonnaise usw.), Kekse usw.

**Eigenschaften:** Suspensionsmittel, Stabilisator.

**Dosierung:** 2 bis 5 g/kg Masse.



## JOHANNISBROT-KERNMEHL

**Anwendung:** Füllungen, Eis und Sorbets, Feinbackwaren.

**Eigenschaften:** optimiertes Verdickungsmittel bei Hitze, stabilisiert bei geringer Dosierung, nicht kristallisierend, verleiht Cremigkeit.

**Dosierung:** 3 bis 20 g/kg Masse.



## SOUFLIX

**Anwendung:** Soufflés, Saucen, Cremes, Béchamelsaucen usw.

**Eigenschaften:** Verdickungsmittel, kochfest, scherfest, gefrierfest, säurefest.

**Dosierung:** 10 bis 30 g/kg Masse.



# EMULGATOREN

LOUIS FRANÇOIS

Emulgatoren fördern die Vermischung von lipophilen und hydrophilen Substanzen und unterstützen die Emulsion. Sie verhindern, dass sich die Komponenten der Mischung trennen und erhöhen so die Haltbarkeit der Präparate.



## Wussten Sie schon ...?

Lecithin ist ein hervorragendes Antioxidans, reich an Phospholipiden und mit cholesterinsenkender Wirkung.



## SOJA-/SONNENBLUMENLECITHIN, FLÜSSIG

**Anwendung:** Schokoladenherstellung, Feinbackwaren (gelbe Nudeln, Waffeln usw.), Süßwaren, Brotaufstriche.

**Eigenschaften:** Emulgator, Antioxidans, verflüssigt Schokolade, homogenisiert Pasten, Schmiermittel (erleichtert das Entformen und Schneiden, verringert das Zerbröseln), verbessert die Knusprigkeit. Wirkt sofort nach der Einarbeitung.

**Dosierung:** 3 bis 5 g/kg Masse.



## GALLIMOUSSE

**Anwendung:** Mousses und andere luftige Zubereitungen wie Espumas, Eis und Süßwaren.

**Eigenschaften:** Mischung aus Emulgatoren, Milchproteinen und pflanzlichem Fett, palmölfrei, Schaummittel für luftige Cremes (gekühlt oder tiefgekühlt).

**Dosierung:** 60 g bis 100 g/l Milch.



## SOJA-/SONNENBLUMENLECITHIN, PULVER

**Anwendung:** Brotherstellung, Feinbackwaren, Dauerbackwaren, Espumas, Schäume.

**Eigenschaften:** Die Eigenschaften sind dieselben wie bei flüssigem Lecithin, aber in Pulverform. Wirkt, wenn es erhitzt wird.

**Dosierung:** 1 bis 3 g/kg Masse (Backwaren/ Dauerbackwaren) und 7 g/l (Küche).



## GLYCEROLMONOSTEARAT

**Anwendung:** Eis und Süßwaren.

**Eigenschaften:** Emulgator aus Sonnenblumen, homogenisiert Pasten und Eis, verbessert das Schäumen.

**Dosierung:** 1 bis 10 g/kg Masse.



# STABILISATOREN

## LOUIS FRANÇOIS

Stabilisatoren werden verwendet, um die organoleptischen Eigenschaften einer Zubereitung (Geschmack, Aussehen, Textur) zu erhalten. Mit ihrer Hilfe lassen sich die physikalisch-chemischen Eigenschaften eines Gebäcks oder einer Feinkostzubereitung über einen längeren Zeitraum hinweg bewahren.



### Wussten Sie schon ...?

Ein Stabilisator für Eis verringert die Bildung von Eiskristallen und sorgt für eine cremige Textur.



### SUPER NEUTROSE

**Anwendung:** hauptsächlich für Sorbets geeignet.

**Eigenschaften:** verhindert Kristallbildung, verbessert die Samtigkeit, Cremigkeit und Haltbarkeit von Sorbets.

**Dosierung:** 3 bis 5 g/l.



### STAB2000

**Anwendung:** hauptsächlich für Eiscreme geeignet.

**Eigenschaften:** verhindert Kristallbildung, verbessert die Samtigkeit und Cremigkeit, erleichtert das Schäumen.

**Dosierung:** 3 bis 5 g/l.



### CHANTIFIX

**Anwendung:** Schlagsahne.

**Eigenschaften:** pflanzliche Herkunft, ermöglicht die Stabilisierung von Cremezubereitungen.

**Dosierung:** 5 bis 20 g/l Creme.



# ZUCKER

## LOUIS FRANÇOIS

Zucker (Saccharose) ist bekannt für den süßen Geschmack, den er entwickelt, für seine Rolle bei der Ausgewogenheit von Geschmacksrichtungen und bei der Verteilung der Aromen. Es gibt verschiedene Zuckerarten: Einige werden als Füllstoff verwendet, andere verhindern die Kristallbildung oder werden einfach ausgewählt, um den süßen Geschmack zu verringern oder zu verstärken.



### Wussten Sie schon ...?

Zucker gehört nicht zu den Zusatzstoffen. Trehalose ist ein natürlicher Zucker, der aus Maniok gewonnen wird.



### GLUKOSESIRUP DE 40 (OHNE SULFITE)

**Anwendung:** Fein- und Dauergebäck, Süßwaren usw.

**Eigenschaften:** weniger süß als Saccharose, nicht kristallisierend, verleiht dem Backwerk Weichheit und Farbe.

**Dosierung:** 3 bis 6 % der Gesamtmasse.



### DEHYDRIERTE GLUKOSE DE 40

**Anwendung:** Feingebäck, Eis, Süßwaren, Schokoladenherstellung usw.

**Eigenschaften:** gleiche Eigenschaften wie Glukosesirup DE40, aber in Pulverform (einfacher zu handhaben, gibt kein Wasser ab), leichter zum Anpassen von Eis und Sorbets.

**Dosierung:** 3 bis 5 % der Gesamtmasse.



### DEXTROSE

**Anwendung:** Feingebäck, Eis, Süßwaren, Schokoladenherstellung usw.

**Eigenschaften:** reinste Form von Glukose, weniger süß als Saccharose, nicht kristallisierend, fördert die Gärung, verleiht dem Backwerk Weichheit und Farbe.

**Dosierung:** 2 bis 5 % der Gesamtmasse.



### INVERTZUCKER

**Anwendung:** Feingebäck, Schokoladenherstellung, Eis, Süßwaren usw.

**Eigenschaften:** verbessert die Weichheit mit intensiverer Süße als Saccharose.

**Dosierung:** nach Bedarf.





E



### MALTITOLPULVER

**Anwendung:** übliche Anwendung von Saccharose.  
**Eigenschaften:** Alternative zu Zucker, süßer Geschmack ähnlich wie Saccharose, hitzebeständig.  
**Dosierung:** 1:1-Ersatz für Saccharose.



### ISOMALT

**Anwendung:** Dekorzucker.  
**Eigenschaften:** weniger süß als Saccharose, unter 185°C nicht färbend.  
**Dosierung:** 1 kg Isomalt auf 100 bis 200 g Wasser.



### TREHALOSE

**Anwendung:** übliche Anwendung für Saccharose.  
**Eigenschaften:** aus Tapioka gewonnen, nur halb so süß wie Saccharose, verhindert Kristallbildung, keine Maillard-Reaktion, Herkunft: Japan.  
**Dosierung:** nach Bedarf.



### MUSCOVADOZUCKER LIGHT & DARK

**Anwendung:** übliche Anwendung von Saccharose.  
**Eigenschaften:** unraffiniertes Rohrzucker, intensiv aromatischer Geschmack, Herkunft: Mauritius.  
**Dosierung:** nach Bedarf.



### SORBITOLPULVER

**Anwendung:** gelbe Nudeln, Schokoladenbonbons usw.  
**Eigenschaften:** stabilisiert Wasser und Weichheit, verhindert Kristallbildung.  
**Dosierung:** 2 bis 5 % der Gesamtmasse.



### GALLIASORB

**Anwendung:** Cakes, gelbe Nudeln, Konditoreiware, Schokoladenbonbons usw.  
**Eigenschaften:** flüssige Form von Sorbitol, verhindert Kristallbildung, Weichmacher.  
**Dosierung:** 3 bis 5 % der Gesamtmasse.



### AHORNZUCKER UND AHORNZUCKERGRANULAT

**Anwendung:** übliche Anwendung von Saccharose.  
**Eigenschaften:** 100 % natürlich, liefert zahlreiche Spurenelemente und Mineralien, nicht allergen, typischer Geschmack.  
**Dosierung:** nach Bedarf.



# PROTEINE

LOUIS FRANÇOIS

Proteine sind pflanzlichen oder tierischen Ursprungs und haben hauptsächlich folgende Funktionen: schäumend, gelierend, emulgierend, bindend.



## Wussten Sie schon ...?

Sie sind wichtig, um die Muskelkraft zu erhalten (insbesondere für ältere Menschen). Proteine gehören nicht zu den Zusatzstoffen.



## TROCKENEIWEISS GALLIA STANDARD ODER FREILAND

**Anwendung:** Zubereitungen, die Eischnee, Baisermasse, Nougat usw. enthalten

**Eigenschaften:** Ausgewählte Eiweiße, pasteurisiert und stabilisiert; ermöglichen es, den Halt von flüssigen Eiweißen zu standardisieren und zu verbessern.

**Dosierung:** 2 bis 5 % der Menge an flüssigen Eiweißen.



## ERBSENPROTEIN

**Anwendung:** ungekochte Produkte (Mousses) und Baisermasse.

**Eigenschaften:** Proteinschaum, mit dem in manchen Anwendungen Eiweiß ersetzt werden kann.

**Dosierung:** 0,5 bis 2 % der Gesamtmasse.



## KARTOFFELPROTEIN

**Anwendung:** gebackene Produkte (Biskuitteig, Macarons).

**Eigenschaften:** gelierender Proteinschaum, mit dem Eiweiß in gekochten Zubereitungen ersetzt werden kann.

**Dosierung:** 0,5 bis 2 % der Gesamtmasse.



# BALLASTSTOFFE

LOUIS FRANÇOIS

Ballaststoffe sind pflanzlicher Herkunft und dienen als Texturierungsmittel oder Füllstoff. Sie ermöglichen es, den Zucker- und/oder Fettgehalt zu senken und gleichzeitig den Geschmack der Zubereitungen zu erhalten.



## Wussten Sie schon ...?

Ballaststoffe gehören nicht zu den Zusatzstoffen. Sie ermöglichen es, den Nutriscore zu verbessern.



## INULIN

**Anwendung:** alle Anwendungen.

**Eigenschaften:** Zichorienfaser, liefert Trockenextrakt, verleiht Cremigkeit und Körper, reduziert Zucker und Fett.

**Dosierung:** 2 bis 5 % der Gesamtmasse.



## PSYLLIUM-BALLASTSTOFF

**Anwendung:** glutenfreie Zubereitungen.

**Eigenschaften:** Verdickungsmittel, Geliermittel, thermoreversibel.

**Dosierung:** 0,2 bis 2 % der Gesamtmasse.



## ZITRUSFASER

**Anwendung:** cremig, Füllung oder vegane Mayonnaise.

**Eigenschaften:** verdickend, texturierend, stabilisierend, undurchsichtig.

**Dosierung:** 0,2 bis 2 % der Gesamtmasse.



## FLACHSFASER

**Anwendung:** Feingebäck, Füllungen, Saucen, Suspension von Einschlüssen usw.

**Eigenschaften:** Verdickungsmittel, Stabilisator, transparent.

**Dosierung:** 1 bis 30 g/kg Masse.



# KOCHHILFEN

LOUIS FRANÇOIS

Eine Produktfamilie, die in keinem Vorratsraum fehlen darf: Backpulver, Säureregulatoren, Kalziumpräparate, diverse Mischzubereitungen.



## NOUGASEC

**Anwendung:** Nougat, Krokant, Pralinen usw.  
**Eigenschaften:** verhindert die Wiederaufnahme von Feuchtigkeit, verlängert die Haltbarkeit von gekochten Zuckern.  
**Dosierung:** 70 bis 100 g/kg eingesetzten Zuckers.



### Wussten Sie schon ...?

Weinstein ist ein Zusatzstoff natürlichen Ursprungs, der beim Prozess der Weinherstellung entsteht.



## ASCORBINSÄURE\*

**Anwendung:** Backwaren, Fruchtsäfte, Kochen von Gemüse und Obst, Süßwaren.  
**Eigenschaften:** Antioxidans, erhöht die Toleranz und Elastizität von Pasten, stärkt das Glutennetz.  
**Dosierung:** 0,2 bis 0,5 g/kg Masse.



## ZITRONENSÄURE\*

**Anwendung:** Dauergebäck, Süßwaren.  
**Eigenschaften:** pH-Wert-Regulator, verbessert die Haltbarkeit und den Geschmack.  
**Dosierung:** eine 50 %ige Säurelösung herstellen und der Zubereitung hinzufügen, bis der gewünschte pH-Wert erreicht ist.



## WEINSÄURE\*

**Anwendung:** alle Anwendungen.  
**Eigenschaften:** pH-Wert-Regulator, stabilisiert die Optik, die Farben und den Geschmack.  
**Dosierung:** eine 50 %ige Säurelösung herstellen und der Zubereitung hinzufügen, bis der gewünschte pH-Wert erreicht ist.



## WEINSTEIN\*

**Anwendung:** verleiht einen säuerlichen Geschmack.  
**Eigenschaften:** beschleunigt die Zuckerinversion beim Kochen.  
**Dosierung:** eine 50 %ige Säurelösung herstellen und der Zubereitung hinzufügen, bis der gewünschte pH-Wert erreicht ist.



## NATRIUMCITRAT\*

**Anwendung:** alle Anwendungen.  
**Eigenschaften:** Säureregulator, erhöht den pH-Wert.  
**Dosierung:** eine 50 %ige Lösung aus Säure und Wasser herstellen und die Lösung hinzufügen, bis der gewünschte pH-Wert erreicht ist.



## BAKING POWDER

**Anwendung:** gelbe Nudeln, Dauergebäck usw.  
**Eigenschaften:** ermöglicht das Aufgehen von Teig ohne alkalische Rückstände. Existiert auch in der Bio-Version, gluten- und phosphatfrei.  
**Dosierung:** 15 bis 25 g/kg Mehl.



FAMILIE/ CODES	BESCHREIBUNG	VERPA- CKUNG	DOSIERUNG	SEITE
<b>PEKTINE</b>				
1616K	GELBES PEKTIN 25 KG	1 x 25	1 bis 2 % der Gesamtmasse; 10 bis 20 g/kg Masse	3
1615A	GELBES PEKTIN 1 KG	12 x 1	1 bis 2 % der Gesamtmasse; 10 bis 20 g/kg Masse	3
10104	GELBES PEKTIN 150 G	40 x 150 g	1 bis 2 % der Gesamtmasse; 10 bis 20 g/kg Masse	3
1623K	PEKTIN NH TOPPING 25 KG	1 x 25	0,8 bis 1,2 % der Gesamtmasse; 8 bis 12 g/kg Masse	3
1622A	PEKTIN NH TOPPING 1 KG	12 x 1	0,8 bis 1,2 % der Gesamtmasse; 8 bis 12 g/kg Masse	3
10037	PEKTIN NH TOPPING - DOSIS 150 g	40 x 150 g	0,8 bis 1,2 % der Gesamtmasse; 8 bis 12 g/kg Masse	3
1629K	PEKTIN X58 25 KG	1 x 25	10 g/kg Masse	3
1628A	PEKTIN X58 1 KG	12 x 1	10 g/kg Masse	3
10128	PEKTIN X58 150 G	40 x 150 g	10 g/kg Masse	3
1631K	PEKTIN 325NH95 25 KG	1 x 25	3 bis 50 g/kg Masse	3
1630A	PEKTIN 325NH95 1 KG	12 x 1	3 bis 50 g/kg Masse	3
10099	PEKTIN 325NH95 150 G	40 x 150 g	3 bis 50 g/kg Masse	3
10149	PECTINE EXTRA SLOW SET 25 KG	1 x 25	2,5 bis 20 g/kg Masse	3
10150	PECTINE EXTRA SLOW SET 1 KG	12 x 1	2,5 bis 20 g/kg Masse	3
10180	PECTINE EXTRA SLOW SET 150 G	40 x 150 g	2,5 bis 20 g/kg Masse	3
<b>GELIERMITTEL</b>				
131A	AGAR-AGAR PULVER 20 Kg	1 x 20	0,5 bis 40 g/kg Masse	5
130A	AGAR-AGAR 1 KG	12 x 1	0,5 bis 40 g/kg Masse	5
10038	AGAR-AGAR PULVER 150 g	40 x 150 g	0,5 bis 40 g/kg Masse	5
735H	SCHWEINEGELATINE 200 BLOOM 25 KG	1 x 25	1 bis 2 % der Gesamtmasse	5
732A	SCHWEINEGELATINE 200 BLOOM 1 KG	12 x 1	1 bis 2 % der Gesamtmasse	5

FAMILIE/ CODES	BESCHREIBUNG	VERPA- CKUNG	DOSIERUNG	SEITE
10132	SCHWEINEGELATINE 200 BLOOM 150 g - PUDER	40 x 150 g	1 bis 2 % der Gesamtmasse	5
10163	RINDERGELATINE 200 BLOOM 25 KG	1 x 25	1 bis 2 % der Gesamtmasse	5
10178	RINDERGELATINE 200 BLOOM 1 KG	12 x 1	1 bis 2 % der Gesamtmasse	5
10215	RINDERGELATINE 200 BLOOM 150 g	40 x 150 g	1 bis 2 % der Gesamtmasse	5
732P	FISCHGELATINE 25 KG	1 x 25	1 bis 2 % der Gesamtmasse	5
10023	FISCHGELATINE 1 KG	12 x 1	1 bis 2 % der Gesamtmasse	5
10025	FISCHGELATINE 200 BLOOM SCHACHTEL150 g	40 x 150 g	1 bis 2 % der Gesamtmasse	5
10194	FISCHGELATINE KOSCHER 240B 25 KG	1 x 25	1 bis 2 % der Gesamtmasse	5
10197	FISCHGELATINE KOSCHER 240B 1 KG	12 x 1	1 bis 2 % der Gesamtmasse	5
10198	FISCHGELATINE KOSCHER 240B 150 g	40 x 150 g	1 bis 2 % der Gesamtmasse	5
10241	KAPPA-CARRAGHENAN NATRIUM PF 25 KG	1 x 25	3,2 bis 3,6 g/kg Masse	5
10240	KAPPA-CARRAGHENAN NATRIUM PF 1 KG	12 x 1	3,2 bis 3,6 g/kg Masse	5
10242	KAPPA-CARRAGHENANE „P F“ E407 150 g	40 x 150 g	3,2 bis 3,6 g/kg Masse	5
10046	IOTA-CARRAGHENAN NATRIUM 25 KG	1 x 25	1 bis 30 g/kg Masse	5
10117	IOTA-CARRAGHENAN NATRIUM 1 KG	12 x 1	1 bis 30 g/kg Masse	5
10042	IOTA-CARRAGHENAN 150 g	40 x 150 g	1 bis 30 g/kg Masse	5
<b>VERDICKUNGSMITTEL</b>				
1825F	XANTHANGUMMI 25 KG	1 x 25	2 bis 5 g/kg Masse	7
1821A	XANTHANGUMMI 1 KG	12 x 1	2 bis 5 g/kg Masse	7
10024	XANTHANGUMMI 80MESH DOSE 150 g	40 x 150 g	2 bis 5 g/kg Masse	7
794F	JOHANNISBROTGUMMI 25 KG	1 x 25	3 bis 20 g/kg Masse	7
793A	JOHANNISBROTGUMMI 1 KG	12 x 1	3 bis 20 g/kg Masse	7
10130	JOHANNISBROTGUMMI 150 g	40 x 150 g	3 bis 20 g/kg Masse	7
12715	SOUFLIX 20 KG	1 x 20	10 bis 30 g/kg Masse	7

FAMILIE/ CODES	BESCHREIBUNG	VERPA- CKUNG	DOSIERUNG	SEITE
1422A	SOUFLIX 1 KG	9 x 1	10 bis 30 g/kg Masse	7
10227	SOUFLIX 100 G	40 x 100 g	10 bis 30 g/kg Masse	7
<b>EMULGATOREN</b>				
1247K	SOJALECITHIN PULVER 20 KG	1 x 20	1 bis 3 g/kg Masse (Backwaren: Dauergebäck); 7 g/l (Küche)	9
1245A	SOJALECITHIN PULVER 1 KG	9 x 1	1 bis 3 g/kg Masse (Backwaren: Dauergebäck); 7 g/l (Küche)	9
10040	SOJALECITHIN PULVER 100 g	40 x 100 g	1 bis 3 g/kg Masse (Backwaren: Dauergebäck); 7 g/l (Küche)	9
1243G	SOJALECITHIN FLÜSSIG 25 KG	1 x 25	3 bis 5 g/kg Masse	9
1241A	SOJALECITHIN FLÜSSIG 1 KG	12 x 1	3 bis 5 g/kg Masse	9
10111	SONNENBLUMENLECITHIN PULVER 20 KG	1 x 20	1 bis 3 g/kg Masse (Backwaren: Dauerbackwaren); 7 g/l (Küche)	9
10112	SONNENBLUMENLECITHIN PULVER 1 KG	9 x 1	1 bis 3 g/kg Masse (Backwaren: Dauerbackwaren); 7 g/l (Küche)	9
10116	SONNENBLUMENLECITHIN PULVER 100 g	40 x 100 g	1 bis 3 g/kg Masse (Backwaren: Dauerbackwaren); 7 g/l (Küche)	9
10063	SONNENBLUMENLECITHIN FLÜSSIG 25 KG	1 x 25	3 bis 5 g/kg Masse	9
10062	SONNENBLUMENLECITHIN FLÜSSIG 1 KG	12 x 1	3 bis 5 g/kg Masse	9
722H	GALLIMOUSSE 25 KG	1 x 25	60 bis 100 g/l Milch	9
723A	GALLIMOUSSE 1 KG	9 x 1	60 bis 100 g/l Milch	9
1352K	GLYCEROLMONOSTEARAT 25 KG	1 x 25	1 bis 10 g/kg Masse	9
1352A	GLYCEROLMONOSTEARAT 1 KG	9 x 1	1 bis 10 g/kg Masse	9
10055	GLYCEROLMONOSTEARAT 150 g	40 x 150 g	1 bis 10 g/kg Masse	9
<b>STABILISATOREN</b>				
1970K	STAB 2000 KARTON 10 KG	10 x 4	3 bis 5 g/l	11
1971A	STAB 2000 1 KG	12 x 1	3 bis 5 g/l	11
10125	STAB 2000 150 g	40 x 150 g	3 bis 5 g/l	11
1991H	SUPER NEUTROSE GALLIA KARTON 10 KG	10 x 4	3 bis 5 g/l	11
1990B	SUPER NEUTROSE GALLIA 1 KG	12 x 1	3 bis 5 g/l	11
10126	SUPER NEUTROSE 150 g	40 x 150 g	3 bis 5 g/l	11
336F	CHANTIFIX 25 KG	1 x 25	5 bis 20 g/l Creme	11

FAMILIE/ CODES	BESCHREIBUNG	VERPA- CKUNG	DOSIERUNG	SEITE
335A	CHANTIFIX 1 KG	12 x 1	5 bis 20 g/l Creme	11
10106	CHANTIFIX - DOSE 150 g	40 x 150 g	5 bis 20 g/l Creme	11
<b>ZUCKER</b>				
747D	GLUKOSESIRUP FÜR DIE KONDITOREI DE 40 - Fass 85 kg	1 x 85	3 bis 6 % der Gesamtmasse	13
10059	GLUKOSESIRUP FÜR DIE KONDITOREI DE 40 - 10 KG	10 x 4	3 bis 6 % der Gesamtmasse	13
10139	GLUKOSESIRUP FÜR DIE KONDITOREI DE 40 - 1 KG	12 x 1	3 bis 6 % der Gesamtmasse	13
1364D	DEHYDRIERTE GLUKOSE SACK 25 KG	1 x 25	3 bis 5 % der Gesamtmasse	13
1365H	DEHYDRIERTE GLUKOSE SACK 5 KG	5 x 5	3 bis 5 % der Gesamtmasse	13
6120	DEHYDRIERTE GLUKOSE 1 KG	12 x 1	3 bis 5 % der Gesamtmasse	13
330D	DEXTROSE SACK 25 KG	1 x 25	2 bis 5 % der Gesamtmasse	13
455B	DEXTROSE SACK 5 KG	5 x 5	2 bis 5 % der Gesamtmasse	13
450A	DEXTROSE 1 KG	12 x 1	2 bis 5 % der Gesamtmasse	13
1400L	INVERTZUCKER GALLIA - 15 KG	1 x 15	Gewünschte Menge	13
1401J	INVERTZUCKER GALLIA 1 KG	12 x 1	Gewünschte Menge	13
1952D	SORBITOL PULVER SACK 25 KG	1 x 25	2 bis 5 % der Gesamtmasse	14
10181	SORBITOL PULVER SACK 5 KG	5 x 5	2 bis 5 % der Gesamtmasse	14
1951A	SORBITOL PULVER 1 KG	12 x 1	2 bis 5 % der Gesamtmasse	14
10127	SORBITOL PULVER 150 g	40 x 150 g	2 bis 5 % der Gesamtmasse	14
707F	GALLIASORB 25 KG	1 x 25	3 bis 5 % der Gesamtmasse	14
705B	GALLIASORB 2,5 KG	12 x 2,5	3 bis 5 % der Gesamtmasse	14
10006	MALTITOL PULVER SACK 25 KG	1 x 25	1:1-Ersatz für Saccharose	15
10009	MALTITOL PULVER SACK 5 KG	5 x 5	1:1-Ersatz für Saccharose	15
10164	MALTITOL FLÜSSIG EIMER 10 KG	1 x 10	1:1-Ersatz für Saccharose	15
16500	ISOMALT 25 KG	1 x 25	1 kg Isomalt auf 100 bis 200 g Wasser	15
920	ISOMALT GALLIA SACK 5 KG	5 x 5	1 kg Isomalt auf 100 bis 200 g Wasser	15
921	ISOMALT GALLIA 1 KG	12 x 1	1kg Isomalt auf 100 bis 200 g Wasser	15
10216	TREHALOSE 20 KG	1 x 20	Gewünschte Menge	15
10217	TREHALOSE 1 KG	12 x 1	Gewünschte Menge	15
10188	MUSCOVADOZUCKER HELL 25 KG	1 x 25	Gewünschte Menge	15
10219	MUSCOVADOZUCKER HELL 1 KG	12 x 1	Gewünschte Menge	15

FAMILIE/ CODES	BESCHREIBUNG	VERPA- CKUNG	DOSIERUNG	SEITE
10210	MUSCOVADOZUCKER DUNKEL 25 KG	1 x 25	Gewünschte Menge	15
10218	MUSCOVADOZUCKER DUNKEL 1 KG	12 x 1	Gewünschte Menge	15
812C	AHORNZUCKER NR. 2 - 9 KG	1 x 9	Gewünschte Menge	15
10114	AHORNZUCKER NR. 2 - 1 KG	12 x 1	Gewünschte Menge	15
812M	AHORNGRANULAT NR. 2 - 9 KG	1 x 9	Gewünschte Menge	15
10115	AHORNGRANULAT NR. 2 - 1 KG	12 x 1	Gewünschte Menge	15

### PROTEINE

137H	PASTEURISIERTES HÜHNEREIWEIß 25 KG	1 x 25	2 bis 5 % der Menge an flüssigen Eiweißen	17
250B	WEIß GALLIA KARTON 10 KG	12 x 1	2 bis 5 % der Menge an flüssigen Eiweißen	17
251B	WEIß GALLIA 1 KG	9 x 1	2 bis 5 % der Menge an flüssigen Eiweißen	17
10045	WEIß GALLIA 100 G	40 x 100 g	2 bis 5 % der Menge an flüssigen Eiweißen	17
10232	WEIß FREILAND GALLIA 10 KG	1 x 10	2 bis 5 % der Menge an flüssigen Eiweißen	17
10231	WEIß FREILAND GALLIA 1 KG	9 x 1	2 bis 5 % der Menge an flüssigen Eiweißen	17
10265	ERBSENPROTEIN 10 KG	10 x 4	0,5 bis 2 % der Gesamtmasse	17
10266	ERBSENPROTEIN 1 KG	9 x 1	0,5 bis 2 % der Gesamtmasse	17
10267	ERBSENPROTEIN 150 G	40 x 150 g	0,5 bis 2 % der Gesamtmasse	17
10273	KARTOFFELPROTEIN 12,5 KG	1 x 12,5	0,5 bis 2 % der Gesamtmasse	17
10274	KARTOFFELPROTEIN 1 KG	9 x 1	0,5 bis 2 % der Gesamtmasse	17
10275	KARTOFFELPROTEIN 100 G	40 x 100 g	0,5 bis 2 % der Gesamtmasse	17

### BALLASTSTOFFE

10165	INULIN 20 KG	1 x 20	2 bis 5 % der Gesamtmasse	19
10167	INULIN 1 KG	12 x 1	2 bis 5 % der Gesamtmasse	19
10288	PSYLLIUM-BALLASTSTOFF 25 KG	1 x 25	0,2 bis 2 % der Gesamtmasse	19
10289	PSYLLIUM-BALLASTSTOFF 1 KG	12 x 1	0,2 bis 2 % der Gesamtmasse	19
10296	PSYLLIUM-BALLASTSTOFF 150 g	40 x 150 g	0,2 bis 2 % der Gesamtmasse	19
10284	ZITRUSFASER 15 KG	1 x 15	0,2 bis 2 % der Gesamtmasse	19
10285	ZITRUSFASER 1 KG	12 x 1	0,2 bis 2 % der Gesamtmasse	19
10294	ZITRUSFASER 150 G	40 x 150 g	0,2 bis 2 % der Gesamtmasse	19
10286	FLACHSFASER 15 KG	1 x 15	1 bis 30 g/kg Masse	19
10287	FLACHSFASER 1 KG	12 x 1	1 bis 30 g/kg Masse	19

FAMILIE/ CODES	BESCHREIBUNG	VERPA- CKUNG	DOSIERUNG	SEITE
10295	FLACHSFASER 150 g	40 x 150 g	1 bis 30 g/kg Masse	19
<b>KOCHHILFEN</b>				
1452F	NOUGASEC 25 KG	1 x 25	70 bis 100 g/kg eingesetzten Zuckers	21
1450B	NOUGASEC 1 KG	12 x 1	70 bis 100 g/kg eingesetzten Zuckers	21
10129	NOUGASEC 150 g	40 x 150 g	70 bis 100 g/kg eingesetzten Zuckers	21
101P	ASCORBINSÄURE 25 KG	1 x 25	0,2 bis 0,5 g/kg Masse	21
100A	ASCORBINSÄURE 1 KG	12 x 1	0,2 bis 0,5 g/kg Masse	21
10184	ASCORBINSÄURE - DOSE 150 g	40 x 150 g	0,2 bis 0,5 g/kg Masse	21
107F	ZITRONENSÄURE PULVER 25 KG	1 x 25	Eine 50 %ige Säurelösung herstellen und der Zubereitung hinzufügen, bis der gewünschte pH-Wert erreicht ist	21
106A	ZITRONENSÄURE PULVER 1 KG	12 x 1	Eine 50 %ige Säurelösung herstellen und der Zubereitung hinzufügen, bis der gewünschte pH-Wert erreicht ist	21
10107	ZITRONENSÄURE - DOSE 150 g	40 x 150 g	Eine 50 %ige Säurelösung herstellen und der Zubereitung hinzufügen, bis der gewünschte pH-Wert erreicht ist	21
111F	WEINSÄURE 25 KG	1 x 25	Eine 50 %ige Säurelösung herstellen und der Zubereitung hinzufügen, bis der gewünschte pH-Wert erreicht ist	21
110A	WEINSÄURE 1 KG	12 x 1	Eine 50 %ige Säurelösung herstellen und der Zubereitung hinzufügen, bis der gewünschte pH-Wert erreicht ist	21
10105	WEINSÄURE - DOSE 150 g	40 x 150 g	Eine 50 %ige Säurelösung herstellen und der Zubereitung hinzufügen, bis der gewünschte pH-Wert erreicht ist	21
420G	WEINSTEIN 25 KG	1 x 25	Eine 50 %ige Säurelösung herstellen und der Zubereitung hinzufügen, bis der gewünschte pH-Wert erreicht ist	21
421A	WEINSTEIN 1 KG	12 x 1	Eine 50 %ige Säurelösung herstellen und der Zubereitung hinzufügen, bis der gewünschte pH-Wert erreicht ist	21
10140	WEINSTEIN DOSE 150 g	40 x 150 g	Eine 50 %ige Säurelösung herstellen und der Zubereitung hinzufügen, bis der gewünschte pH-Wert erreicht ist	21
347F	NATRIUMCITRAT 25 KG	1 x 25	Eine 50 %ige Säurelösung herstellen und der Zubereitung hinzufügen, bis der gewünschte pH-Wert erreicht ist	21
10018	NATRIUMCITRAT 1 KG	12 x 1	Eine 50 %ige Säurelösung herstellen und der Zubereitung hinzufügen, bis der gewünschte pH-Wert erreicht ist	21

FAMILIE/ CODES	BESCHREIBUNG	VERPA- CKUNG	DOSIERUNG	SEITE
10049	NATRIUMCITRAT 150 g	40 x 150 g	Eine 50 %ige Säurelösung herstellen und der Zubereitung hinzufügen, bis der gewünschte pH-Wert erreicht ist	21
212F	BAKING POWDER SACK 25 KG	1 x 25	15 bis 25 g/kg Mehl	21
210B	BAKING POWDER 1 KG	12 x 1	15 bis 25 g/kg Mehl	21
10298	BAKING POWDER 150 g	40 x 150 g	15 bis 25 g/kg Mehl	21
10234	BAKING POWDER PF 25 KG	1 x 25	15 bis 25 g/kg Mehl	21
10239	BAKING POWDER PF 1 KG	12 x 1	15 bis 25 g/kg Mehl	21
10252	BAKING POWDER BIO PREMIUM 25 KG	1 x 25	15 bis 25 g/kg Mehl	21
10262	BAKING POWDER BIO PREMIUM 1 KG	12 x 1	15 bis 25 g/kg Mehl	21
10168	BAKING POWDER GLUTENFREI 25 KG	1 x 25	15 bis 25 g/kg Mehl	21
10169	BAKING POWDER GLUTENFREI 1 KG	12 x 1	15 bis 25 g/kg Mehl	21

## BILDUNGSZENTRUM

Das Maison Louis François präsentiert Ihnen sein Innovationszentrum:

Ein Team von Ingenieuren und Küchenchefs, die gern für Sie da sind und Sie beim Kennenlernen seiner exzellenten Lebensmittelzusatzstoffe sowie deren Einsatz begleiten.

### VARIANTE 1 TAG

*Erkunden, vergleichen und probieren!*

Zwischen theoretischen Grundlagensitzungen und Verkostungen: Ein Exkurs durch verschiedene Umsetzungen und allgemeine Rezepte.

 Bei Louis François (Marne-la-Vallée)

### VARIANTE "NACH MASS":

*Individuell angepasst!*

Ein Tag (oder mehr), der nach Ihren Bedürfnissen konzipiert und aufgebaut wird, um Probleme oder Projekte anzugehen und Ihre Kreationen erfolgreich umzusetzen.

 Bei Louis François oder in Ihrem Unternehmen



[www.louisfrancois.com/formation](http://www.louisfrancois.com/formation)

[formation@louisfrancois.com](mailto:formation@louisfrancois.com)

+33 (0) 1 64 62 74 20



# LOUIS FRANÇOIS

LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE SEIT 1908



**[www.louisfrancois.com](http://www.louisfrancois.com)**

17, rue des Vieilles Vignes  
ZA Pariest - BP 86 - Croissy-Beaubourg  
77314 Marne-la-Vallée Cedex 2  
FRANKREICH

Tel.: +33 (0) 1 64 62 74 20  
**[clients@louisfrancois.com](mailto:clients@louisfrancois.com)**

 [@louisfrancois\\_ingredients](https://www.instagram.com/louisfrancois_ingredients)

  [@louisfrancois](https://www.linkedin.com/company/louisfrancois)