

Presseinformation

Höhere Trockensubstanz im Weizen-Futtermittel von Crespeo

Angepasste Prozesse reduzieren Wasser in natürlich fermentiertem Weizenextrakt

Ibbenbüren, September 2023: Durch eine optimierte mechanische Wasserabscheidung und weitere Eindampfung ist es Crespeo gelungen, die Trockensubstanz des flüssigen Weizenextrakts von vormals 22 % auf 24 % zu erhöhen. Das Produkt ist somit konzentrierter und kann effizienter und umweltschonender transportiert werden. Gezielte Fermentation erhöht den Milchsäuregehalt, wodurch der Weizenextrakt auf natürliche Art ohne Zusatz von Säuren oder Additiven haltbar gemacht wird. Außerdem ist er für die Schweine schmackhafter und besser bioverfügbar.

Ein geringerer Wassergehalt verbessert die Ökobilanz und erhöht die Effizienz, da im gleichen Transportvolumen mehr gehaltvolles Futtermittel zum Kunden gelangt. Zudem kann das zurückgeführte Wasser im Stärkeprozess wiederverwendet werden und senkt damit den Wasserverbrauch der Anlage. Die Wassereinsparung im Wertschöpfungsprozesses ist somit ein Beitrag, um die Fütterung von Nutztieren nachhaltiger zu gestalten. Das Produkt lässt sich homogen einarbeiten und stabilisiert durch seine Viskosität die Ration.

Natürlich fermentiert ohne Zusätze

Die bewährte Flüssigfutterkomponente Crespovit® Extract ist reich an Stärke, Protein sowie weiteren Nährstoffen und ermöglicht eine wirtschaftlichere und gleichzeitig nachhaltige Ernährung von Schweinen. Das Extrakt ist ein Nebenstrom der Weizenverarbeitung bei der Crespel & Deiters Group in Norddeutschland, bei der zunächst das Mehl mit Wasser vermischt wird, um die einzelnen Kornbestandteile zu separieren. Mittels natürlicher Fermentation werden anschließend organische Säuren wie Milchsäure, Essigsäure und Propionsäure erzeugt, die das Produkt haltbar und unempfindlicher gegenüber Keimen machen. Ohne Additive wie Säuren wird auf diese Weise höchste Futtermittelsicherheit gewährleistet. Insbesondere der Milchsäureanteil erhöht zudem die Schmackhaftigkeit und damit die Akzeptanz des Futtermittels.

Weitere Information: www.crespeldeitersgroup.com / <https://www.loop.company/de/>

Presseinformation

Über die Crespel & Deiters Group:

Die Crespel & Deiters Group ist eine inhabergeführte, weltweit agierende Unternehmensgruppe und einer der führenden Hersteller von Weizenstärken und Weizenproteinen in Europa. Mit modernsten Technologien, nachhaltigen Prozessen und großer Innovationskraft produziert das Unternehmen seit über 160 Jahren am Stammsitz in Ibbenbüren. Aus den weizenbasierten Rohstoffen entwickeln die Marken Loryma, C&D Corrugating & Paper, C&D Technical Applications, Trigea und Crespeo hochfunktionelle Produkte und anwendungsorientierte Lösungen für kundenspezifische Anwendungen. Sie optimieren die Endprodukte und schaffen einen Mehrwert für Kunden aus der Food-, Non-Food- und Futtermittelindustrie.

Über 380 Mitarbeiter arbeiten an der Umsetzung des Unternehmensziels nach hoher Qualität, verantwortungsvollem Umgang mit der Natur, Kundenorientierung und Zuverlässigkeit. Dabei fängt Nachhaltigkeit bei Crespel & Deiters bereits im Einkauf an: Es wird ausschließlich EU-Weizen verwendet, der zu mindestens 75 % aus deutschem Anbau stammt. So ist garantiert, dass der Rohstoff frei von genetisch veränderten Bestandteilen ist. Zudem ist der qualitativ hochwertige EU-Weizen reich an Nährstoffen und zeichnet sich durch eine hohe Reinheit aus. Die regionale Nähe hält die Menge von Transportwegen und Emissionen so gering wie möglich und stärkt die einheimische Landwirtschaft.

Unternehmenskontakt Crespeo

Crespel & Deiters GmbH & Co. KG
Heike Sander
Head of Marketing & Communications
Groner Allee 76
49479 Ibbenbüren

Tel: +49 5451 5000-381
M: +49 160 4072042
heike.sander@crespeldeitersgroup.com

Pressekontakt

akp public relations
Marion Mann
PR-Beraterin
Birkenauer Talstraße 9
69469 Weinheim

Tel: +49 6201 188 98 26

marion.mann@akp-pr.de