

www.mpfgmbh.de



Innovativ denken, zuverlässig handeln –
mit Leidenschaft und Kompetenz.



Kompetenz für
Convenienceprodukte

Frischer Genuss und kontrollierte Qualität – auf höchstem Niveau.



Creme-TEX-Saucensysteme

Unsere Creme-TEX-Saucensysteme bieten Ihnen Vielfalt an kulinarisch anspruchsvollen Produkten, die Sie in Heiß- oder Kaltherstellung verarbeiten können. Alle Saucen sind nach der Herstellung tiefgefrier- und hitzestabil und überzeugen durch ihre cremige Konsistenz und die feinwürzige Sensorik.

Heißherstellung: Für die Verarbeitung in heißen Flüssigkeiten wie Wasser, Sahne, Milch oder diversen Fonds bieten wir Ihnen fein komponierte pulverförmige Saucenmischungen, die einfach in die kalte Flüssigkeit eingerührt und anschließend erhitzt werden. Die Saucen sind dann sofort gebrauchsfertig und können als Beigabe zu Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Gemüseprodukten verwendet werden.

Kaltherstellung: Die Verarbeitung unserer fertigen Instant-saucencompounds erfolgt durch Einrühren und Homogenisieren in kalte Flüssigkeiten wie Wasser, Brühe oder

Milch. Fertig ist die kulinarisch anspruchsvolle Sauce zur weiteren Verarbeitung.

Beispielhaft für die Heiß- oder Kaltherstellung können wir Ihnen anbieten: Velouté/Béchamel (sehr helle, würzige Grundsaucen mit Gratineffekt), Jus/Demiglace (dunkle, kräftige Saucen für Schweine- und Rinderbraten), verschiedene Pastasaucen (z. B. Carbonara, Tomate, Lasagne mit Gratineffekt), Gemüsesaucen (Brokkoli, Spargel, Zwiebel), Currysaucen (fruchtig-pikant, hellgelbe Sauce mit feiner Currynote), Zwiebelsaucen (dunkel-würzig oder hell-mildwürzig), Käsesaucen (hellgelb, pikant mit dominanter Käsenote und Gratineffekt) und Kräutersaucen (z. B. Kräuterbuttertopping).

Natürliche Bindsysteme – Texturizer von Meneba für Saucen und Suppen

Weizenbasierte Texturizer für Saucen und Suppen sind das Spezialgebiet unseres Partners Meneba. Die Produkte zeichnen sich durch ihre natürliche Konsistenz und den Charakter „wie hausgemacht“ aus. Hohe Funktionalität, stabile Viskosität, geringe Enzymaktivität und coemulgierende Eigenschaften sprechen für die hohe Qualität und die ausgezeichneten Verarbeitungseigenschaften der Bindsysteme.

Viele Meneba-Produkte haben zudem Instanteigenschaften und können dadurch klumpenfrei in kochende Flüssigkeiten eingerührt werden. Auf die zusätzliche Zugabe von modifizierten Stärken und Hydrokolloiden kann dabei in der Regel verzichtet werden. Alle Meneba-Weizentexturizer sind frei von E-Nummern und dadurch entsprechend dem „Clean-Labeling“-Gedanken verbrauchercharmant als „Weizenmehl“ zu deklarieren.





Innovative Produkte, modernste Technik, qualifiziertes Know-how.

Paniermehle

Frisch gebackene Paniermehle unseres Partners Ulmer Nahrungsmittel in vielfältigen Farben, Geschmacksrichtungen und Kornspektren für die unterschiedlichsten Anwendungen liefern wir im Silo-LKW, im Big-Bag oder als gesackte Ware, auf Wunsch auch chargengerecht.

Unser Paniermehl eignet sich hervorragend als Außenpanade für Fischprodukte, Schnitzel, Gemüse und Pilze, als Toppingauflage, als Bindemittel für Fischform- und Hackfleischprodukte, als Bindemittel in Suppeneinlagen, als Texturkomponente für Maultaschen und andere Pastaprodukte, als Außencoating für verschiedene Käseprodukte sowie als Trägerstoff für Gewürze und Aromen.



Innovative Mischpanaden

In Zusammenarbeit mit Kunden und Partnern arbeiten wir ständig an der Entwicklung und Umsetzung neuer Mischpanaden, um den unterschiedlichsten Marktanforderungen gerecht zu werden. Durch langjährige Erfahrung, kreative Ideen und Know-how in der Umsetzung entstehen so inno-

vative Lösungen für höchsten Genuss. Einige Beispiele aus unserem Mischpanadenangebot sind: TexMex mit pikanten Gewürzen und Minitacco-Dreiecken, Braumeister mit Speck, Zwiebeln und Kartoffeln, Kartoffelpanaden, Lemon-Pepper-Panaden, Kräuterpanaden, Asiapanaden und vieles mehr.

Spezialpanaden

Ihre individuellen Anforderungen erfordern unsere individuellen Lösungen. Deshalb haben Sie die Wahl aus einem umfassenden Angebot an Spezialpanaden. Dazu zählen beispielsweise ein mit Olivenöl gebackenes Paniermehl, Panadentypen Ciabatta oder Focaccia, Paniermehle Typ „Japanese Crumbs“, verschiedene Bio-Paniermehle und Bio-Nasspanaden sowie ein durch MPF patentiertes Backofenpaniermehl, welches ein Vorfrittieren überflüssig macht, ca. 60 % weniger Fett im Endprodukt enthält und im Backofen oder Konvektomaten regeneriert werden kann. Wir finden sicher eine Lösung für Ihre spezielle Anforderung.

Predusts – Intermediates

Für viele panierte Produkte werden Intermediates eingesetzt, welche die Knusprigkeit, die Funktionalität, die Stabilität oder das Pick-up optimieren. Die Auswahl erfolgt je nach Haftung, Korngröße, Feuchtigkeitsaufnahme, Produktoberfläche, Barrierefunktion, Mundgefühl und den Synergien mit Nasspanaden oder Topcoatings. Sie haben die Wahl zwischen einer Vielzahl verschiedener funktioneller Predusts auf der Basis von extrudierten, nahezu staubfreien Weizenmehlen, Kartoffel- oder Weizenfasern, Rusk sowie diversen Maisprodukten, die jeweils auf Ihre spezifischen Anforderungen abgestimmt werden.

Nasspanaden

Wet-TEX: Unsere Nasspanadensysteme „Wet-TEX“ fungieren als Haftelement zwischen dem zu panierenden Produkt und der Außenpanade oder bei Doublecoatings auch zwischen den beiden Paniermehlschichten. Wet-TEX-Nasspanaden eignen sich hervorragend für Schnitzel, Geflügel, Gemüse, Käse- und Fischprodukte und zeichnen sich durch standardisierte Viskosität, hervorragende Haftung, ausgeprägte Knusprigkeit des Fertigproduktes und optimale Stabilität aus. Die Kaltviskosität, die u. a. für den „Pick-up“ verantwortlich ist, sowie Würzung und Salzgehalt werden nach Ihrem Geschmack individuell bestimmt. Wir bieten Ihnen das richtige Battersystem für Ihre Anforderung. Wet-TEX-Nasspanaden sind auch in Bioqualität, glutenfrei oder als „Clean-Labeling“-Produkt ohne chemische Zusätze verfügbar.

Thermisch und hydrothermisch behandelte Mehle

Für den Einsatz als Nasspanade eignen sich hervorragend die Mehlsysteme unseres Partners Meneba, einem der führenden Getreidekonzerne Europas. Meneba-Mehle haben sich aufgrund der außerordentlichen Hafteigenschaften, der konstant definierten Kaltviskosität, der äußerst geringen mikrobiologischen Werte und der Garantie „listerienfrei“ im Markt bewährt. Aufgrund der doppelten thermischen Behandlung (Korn und Mehl) der Mehle kann auf die Zugabe von modifizierten Stärken oft verzichtet werden. Im eigenen Technikum in Rotterdam arbeitet Meneba laufend an der Entwicklung neuer Systeme für die Anwendung als Nasspanade.

Tempura- und Backteige

Back-TEX: Backteige und Tempurasysteme sind als äußeres Coating sehr beliebt und in vielfältigen Variationen von MPF entwickelt worden – von dünnen, knusprigen Tempurarteigen, unterschiedlich gewürzt, bis zu kompakten Backteigen für Fisch, Geflügel oder Gemüse. Aufgrund spezieller Mehlsorten sind auch sehr helle Tempuras für asiatisches Fingerfood möglich. Die Backteig- und Tempurasysteme von MPF werden, je nach gewünschten „Pick-up“, auf Viskosität, Farbe und Backtrieb eingestellt. Knusprigkeit, Mundgefühl und sensorische Eigenschaften werden im Dialog mit den Kunden modifiziert, das Zusammenspiel von Nasspanade, Predust und Tempurasystem diskutiert.



Clear Coatings

Zur Optimierung der Knusprigkeit, auch nach längerer Warmhaltephase, bieten wir Clear Coatings an. Diese sind nach der Zubereitung klare, schwach viskose Flüssigkeiten, die auf der Oberfläche von Convenienceprodukten aufgebracht werden. Unsere Clear Coatings sind teilweise gewürzt und ideal für Fisch-, Fleisch-, Geflügel-, Gemüse- und Kartoffelprodukte wie z. B. Pommes frites.

Bindesysteme – Texturkomponenten – Ballaststoffe

Zur Stabilisierung vieler Lebensmittelzubereitungen wie z. B. Hackfleischprodukte (Frikadellen, Burger, Döner etc.), Kartoffel-Gemüse-Massen oder Suppeneinlagen werden Bindekomponenten eingesetzt. MPF bietet neben Standardpaniermehlen eine Vielzahl an funktionellen Strukturverbessern an. Funktionen, die unsere Produkte in diesem Sektor leisten können, sind beispielsweise bessere Wasser-/Fettaufnahme, die Verringerung des Garverlusts oder Ballaststoffanreicherung. Alle unsere Bindekomponenten sind frei von chemischen Zusätzen, teilweise auch frei von Hefe, und somit sehr deklarationsfreundlich.

Basisprodukte

Als Anbieter von Komplettlösungen für die Convenienceindustrie können wir auf eine Vielzahl funktioneller Basisprodukte wie Injektions- und Polterhilfsmittel, Flüssigwürzungen, kulinarisch anspruchsvolle Marinaden und Stärkesysteme für ein breites Anwendungsspektrum zugreifen.



Individuelle Beratung und konsequente Weiterentwicklung sind unser Erfolgsrezept.

„Der enge Dialog mit unseren Kunden und die gemeinschaftliche Umsetzung neuer Ideen machen uns zu einem starken Partner.“



Dirk Meininghaus
Geschäftsführer



Lothar Vogt
Geschäftsführer

MPF – Kompetenz für Convenienceprodukte

Die MPF GmbH, die ihren Hauptsitz im münsterländischen Sendenhorst hat, bietet anspruchsvolle Komplettlösungen für die Convenienceindustrie. Gemeinsam mit unseren Partnern entwickeln und produzieren wir Paniermehle, Nasspanaden, Bindsysteme, Tempura- und Backteige für die Verarbeitung in Convenienceprodukten. Langjährige Erfahrung und ständige Weiterentwicklung haben die MPF GmbH zu dem gemacht, was sie heute ist. Wir haben die Herausforderungen des anspruchsvollen Marktes angenommen und uns durch innovative Produkte, modernste Technik, fundiertes Fachwissen und die Zusammenarbeit mit starken Partnern einen festen Platz im Markt erobert.

Heute sind wir zuverlässiger Lieferant für bekannte Unternehmen der Convenienceindustrie und kompetenter Partner für die Entwicklung neuer Produkte. In unseren beiden Technikzentren betreiben wir eigene Versuchs-Panieranlagen – die wir auch unseren Kunden zu Testzwecken zur Verfügung stellen – und können so schnell und effizient auf individuelle Anforderungen unserer Kunden reagieren.

In unserer Entwicklungsabteilung in Sendenhorst arbeiten wir ständig an der Kreation neuer kulinarisch anspruchsvoller Saucensysteme mit vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten. Neue Produkte müssen nicht nur ernährungsphysiologisch einwandfrei sein und kulinarisch höchsten Ansprüchen genügen, sondern auch marktgerecht und gut umsetzbar sein. Ein wichtiges Element unserer Firmenphilosophie ist deshalb der enge Dialog mit unseren Kunden, da nur so, in Zusammenarbeit mit Ihnen, aktuelle Trends verfolgt und neue Ideen realisiert werden können.

Als Anbieter von Komplettlösungen ist es uns wichtig, Ihnen stets exzellenten Geschmack, Funktionalität, frischen Genuss und kontrollierte Qualität auf höchstem Niveau zu bieten.



Starke Partner und langjährige Erfahrung – unser Schlüssel zum Erfolg.

Ulmer Nahrungsmittel – aus der Kraft der Natur

Die Ulmer Nahrungsmittel GmbH ist unser zuverlässiger Partner für frisch gebackene Paniermehle in allen Farben und Kornspektren sowie für Nasspanaden und Tempurarteige. Im hauseigenen Technikum entwickeln wir seit Jahren gemeinsam Paniermehle und Panaden bis zur vollständigen Erfüllung aller Kundenwünsche.



„Partnerschaftliche Zusammenarbeit ist uns wichtig – denn durch die Bündelung von Erfahrung, Kompetenz und modernster Technik können wir flexibel auf die individuellen Wünsche unserer Kunden eingehen.“

Meneba – Funktionalität als Ausgangspunkt

Unser Partner Meneba bietet im europäischen Markt sicherlich die größte Palette an unterschiedlichen Getreideprodukten. Dies ist das Resultat von Innovationsstärke, weltweitem Rohstoffeinkauf und strengen Qualitätsstandards. Zusammen mit uns hat Meneba eine neue Generation thermisch behandelter Mehle für die Anwendung in Saucen, Suppen und Nasspanaden entwickelt.



Meneba



Kompetenz für
Convenienceprodukte

MPF GmbH
Osttor 7
48324 Sendenhorst

Tel. +49 2526 939955
Fax +49 2526 937877

info@mpfgmbh.de
www.mpfgmbh.de