

## Unsere Produkte für Fleisch- und Fischindustrie.

Ascorbinsäure  
Bratwurstgewürz „SABA“  
Dextrine  
Dextrose, Monohydrat und Anhydrid  
Erbsenprotein (Nutralys)  
Erbsenstärke  
Essigessenz 80% weiß  
G D L (Glucon-Delta-Lacton)  
Gelatine  
Glutamat  
Guarkernmehl  
Gewürze  
Gewürzmischungen nach eigener Rezeptur oder nach Ihren Wünschen  
Invertzuckersirup 72,7%  
Johannisbrotkernmehl  
Kartoffelstärke  
Lactose  
Maisstärke  
Maltodextrine  
Milchzucker  
Natriumascorbat  
Natriumisoascorbat  
Nutralys (Erbsenprotein)  
Nutriose (Ballaststoff)  
Phosphate  
Saba Phosphate  
Sorbinsäure  
Sorbit krist.  
Sorbitlösung 70%  
Spezialstärken in verschiedenen Modifizierungen  
SweetPearl (Maltitol)  
Trinatriumcitrat  
Trockenglukose  
Weinsäure  
Weizenkleber  
Weizenstärke  
Zitronensäure, Monohydrat und Anhydrid

Wenn Sie Ihr Wunschprodukt hier nicht finden, fragen Sie uns bitte trotzdem. Gerne beraten wir Sie bei Fragen zu unseren Produkten und deren Anwendung.



*Ferdinand Kreuzer Sabamühle GmbH*

Hauptsitz | Burgbernheimer Str. 11 | 90431 Nürnberg | Tel. 0911-324720 | Fax 0911-3247230 |  
Niederlassung | Handwerkerstr. 3 | 21423 Drage/Elbe | Tel. 04177-71210 | info@saba.de | www.saba.de