

## Übersicht unserer Produkte *nach Hauptgruppen.*

### *Stärke – und seine Derivate:*

Aeromyl (voluminöses, modif. Pulver aus Kartoffelstärke)  
Dextrine in verschiedenen Viskositäten  
Dextrose, Monohydrat und Anhydrid, diverse Körnungen  
Erbsenstärke  
Glukosesirupe in verschiedenen Einstellungen  
Kartoffelstärke, Kartoffelflocken, Kartoffelgrieß, Kartoffelpuder, Kartoffelwalzmehl  
Maisstärke, Maisquellstärke  
Maltodextrine, DE-Werte 3 – 19  
Mogulstärke (Formpuderstärke)  
Reisstärke  
Sorbit krist. und Pulver  
Sorbitlösung 70% C und NC  
Stärken, nativ, aus Erbsen, Kartoffeln, Mais, Reis, Tapioka und Weizen - auch vorverkleistert und kaltlöslich.  
Stärken, modifiziert für alle wichtigen Anwendungen auf Basis Kartoffel, Mais, Wachsmais  
Stärken, heiß- und/oder kaltlöslich  
Tapiokastärke  
Trockenglukosen, DE-Werte 20 – 47  
Vital Weizenkleber (Gluten)  
Wachsmaisstärke  
Weizenstärkepulver, Weizenquellstärke

### *Technische Stärke:*

Formpuderstärke (Mogulstärke)  
Stärkemix für die Holzindustrie  
Wäschestärke, SABA spezial

### *Konservierungs- und Säuerungsmittel:*

Ascorbinsäure  
Benzoessäure öllöslich  
DL-Apfelsäure  
Essigessenz 80% weiß  
Fruchtsäure 1:1  
G D L (Glucon-Delta-Lacton)  
Kaliumsorbat  
Milchsäure  
Natriumascorbat  
Natriumbenzoat  
Natriumisoascorbat  
Natriumdisulfit Pulver 65/66% Lebensmittelqualität  
Natriumsulfit  
Sorbinsäure  
Trinatriumcitrat  
Weinsäure  
Zitronensäure



## *Grundstoffe:*

ABC-Trieb (Ammoniumbicarbonat)  
Aktivkohle Granucol BI, GE,FA, und Ercabon BI Pulver  
Ammoniumchlorid (Salmiak fein weiß)  
Backpulver „Medina“ (Phosphat)  
Backpulver ohne Phosphat  
Backpulver „Wiener“ aus reinem Naturweinstein  
Beta-Carotin  
Bierstabilisationsmittel  
Calciumcarbonat  
Calciumchlorid 6Hydrat  
Calciumchloridlösung 34%  
Coffein  
Filterhilfsmittel  
Fruchtzucker krist.  
Hühner-Eigelbpulver  
Hühner-Eiweißpulver  
Hühner-Volleipulver  
Industriehonig hell gereinigt  
Kaliumcarbonat  
Kaliumchlorid chem.rein  
Kaliumdisulfit Pulver  
Kieselgele  
Kieselgure  
Kieselso  
Limonadengrundstoffe Döhler  
Milchsäure 80%  
Milchzucker, div.Sorten  
Natursole  
Natriumbicarbonat  
Natriumdisulfit  
Natriumpyrophosphat sauer 64% SAPP28  
Natriumsulfit Pulver  
Paraffinöl  
Phosphat

Pottasche  
Propylenglykol  
Riboflavin Pulver  
Saft-Grundstoffe Döhler  
Salmiak fein weiß (Ammoniumchlorid)  
Sole, natur  
Tablettose (Milchzucker Pharma, tablettierfähig)  
Talkum  
Vanille, echt Bourbon  
Vanillin Rhovanil extra pure feinkrist. Pharma  
Vaseline  
Weinstein, Natur-, rein  
Zuckerrübensirup

## *Flüssigzucker:*

Fruchtzuckersirup 70%  
Glukose-Fructosesirup  
Glukosesirup in versch. Einstellungen  
Invertzuckersirup 72,7%  
Zuckerrübensirup

## *Süßstoffe, Süßungsmittel, Zuckeraustauschstoffe:*

Acesulfam K  
Aspartam  
Isomalt  
Maltit (SweetPearl)  
Mannit  
Natriumcyclamat  
Natriumsaccharin 450-fach  
Sorbitpuder  
Sorbitlösung 70%  
Xylit



### *Ballaststoffe:*

Dextrine  
Erbsenfasern  
Haferfasern  
Inulin  
Nutriose  
Oligofructose  
Polydextrose  
Weizenfasern

### *Verdickungsmittel, Gelier- und Feuchthaltemittel:*

Agar Agar  
Carrageen  
Gelatine  
Glycerin  
Guarkernmehl  
Johannisbrotkernmehl  
Mannit  
Sorbit  
Traganth  
Xanthan

### *Milchpulverprodukte:*

Magermilchpulver gesprüht  
Molkepulver  
Quarkpulver  
Sahnepulver 42%  
Vollmilchpulver gesprüht 26%

### *Karamelle und Kulöre:*

Caramel Couleur

Fructo-Karasirup  
Karamellzuckersirup (Karasirup)  
Karamix  
Karasirup Instant  
Milchkaramellpulver  
Zuckerulör

### *Bio-, ökologische Produkte:*

Dextrose  
Gewürze  
Glukosesirup  
Guarkernmehl  
Hühner-Eiweißpulver  
Hühner-Eigelbpulver  
Invertzuckersirup 72,7%  
Johannisbrotkernmehl  
Karamell  
Kartoffelstärke  
Magermilchpulver  
Maisstärke  
Maltodextrine  
Sojamehl  
Trockenglukose  
Weizenkleber  
Zuckerrübensirup

### *Gewürze und Saaten:*

Eine Auflistung aller Produkte wäre sehr umfangreich. Wir verfügen über alle gängigen Gewürze, ganz, gerebelt, geschrotet oder fein gemahlen, und bitten Sie um Ihre gezielte Anfrage, vielen Dank.



## *Pharmazeutische Produkte:*

Ascorbinsäure, crist. reinst, USP23, BP98  
Calciumcarbonat, gefällt, leicht, PH.EUR.  
Dextrin aus Mais, EP  
Dextrose, Monohydrat und Anhydrid Pharma EP, USP, auch pyrogenfrei  
Glukosesirup, EP, USP/NF, JP  
Glycerin PH.EUR.III, 86%, E 422  
Kaliumchlorid PH.EUR.  
Kartoffelstärkemehl superior, Ph EUR, USP  
Maisstärke, weißes Pulver, Ph.EUR.  
Maisstärke vorverkleistert, kaltlöslich, EP, USP/NF, JPE  
Maltodextrine, verschiedene DE-Werte, EP, USP/NF  
Milchzucker in verschiedenen Körnungen, auch verpressbar, EUR.Ph.  
Natriumascorbat, USP, FCC, E 301  
Natriumbicarbonat (Natriumhydrogencarbonat), E 500, PH.EUR., auch als Dialysequalität  
Propylenglykol USP  
Reisstärke, EP  
Sorbit krist. und Pulver, EP, USP/NF, JP  
Sorbitlösung 70% NC, E 420, PH.EUR.  
Talkum Luzenac Pharma, EP, USP, JP, E 553 B  
Trinatriumcitrat gries, E 331, EUR.PH.  
Vanillin Rhovaniil extrapure, feinkrist., EP4  
Weinsäure feingries, PH.EUR., E 334  
Weizenstärkepulver, Ph:Eur.  
Zitronensäure Monohydrat und Anhydrid, feingries, EP III, E 330

## *SABA – Gewürzmischungen:*

Saba-Gold Nr. 19 für holländische Spekulatius  
Saba-Gewürz Nr. 20 für Spekulatius  
Saba-Gewürz Nr. 26 für Lebkuchen  
Saba-Gewürz Nr. 27 für Aachener Printen  
Saba-Gewürz Nr. 29 für braune Kuchen  
Saba-Gewürz Nr. 30 für Plätzchen  
Saba-Gewürz Nr. 31 für Pfeffernüsse  
Saba-Gewürz Nr. 32 für Lebkuchen Nürnberger Art  
Saba-Gewürz Nr. 41 für Stollen, Keks und Kuchen  
Saba-Gewürz Nr. 45 für Fruchtbrot

## *SABA – Zimt:*

Saba Kaneel Auszug Nr. 50  
Saba Zimt Auszug Nr. 53  
Saba Zimt hell Nr. 54  
Ceylon-Zimt Canehl 8-10 cm geschnitten

## *SABA – Spezialitäten:*

Krempulver Saba mit Vanillegeschmack  
Krempulver Saba mit Vanillegeschmack und Farbe  
Löwenpulver  
Sabazym D  
Saba Phosphate  
Saftbinder Pulver und G Instant  
Vanillezucker Saba mit 5% echter Bourbon-Vanille  
Vanillinzucker 1% mit naturident.Aromastoffen

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 Kreutzer 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