



upgrain

Durch die Kraft der Kreislaufwirtschaft bringen wir die Gerste als nachhaltige und gesunde Zutat wieder zurück in die Lebensmittelindustrie.

www.upgrain.ch

Über Uns

Angesichts einer Weltbevölkerung von fast 10 Milliarden Menschen im Jahr 2050, müssen wir dringend neue Lösungen finden, um den kommenden Lebensmittelbedarf zu decken. Dazu müssen wir neue Nahrungsquellen erschliessen und gleichzeitig unsere vorhandenen Ressourcen so effizient wie möglich nutzen.

Upgrain setzt sich für gesunde und zirkuläre Lebensmittelökosysteme ein, indem wir die nachhaltigsten pflanzlichen Eiweisse und Nahrungsfasern aus Biertreber (BSG), dem grössten Nebenstrom der Lebensmittelindustrie, gewinnen. Indem wir die Kraft der Kreislaufwirtschaft nutzen, werten wir diesen Nebenstrom auf und reduzieren so den Ressourcenverbrauch, während wir gleichzeitig die Gesundheit der Umwelt und ein gut funktionierendes Lebensmittelökosystem sicherstellen.

Unsere Pulver werden inmitten der sanften grünen Hügel des historischen Appenzells hergestellt und wir legen grossen Wert auf die Einhaltung unserer Qualitäts- und Sicherheitsstandards. Zudem garantiert unser schonendes und minimales mechanisches Verfahren, dass die wertvollen Nährstoffe erhalten bleiben.



Unser Verständnis

Upcycling ist der Schlüssel zur Effizienz natürlicher Ressourcen. Wir wollen Pionierarbeit bei der Verwertung von Reststoffen aus der Lebensmittelindustrie leisten, um nachhaltige, gesunde und leicht integrierbare Produkte anzubieten. Wir bieten alle Vorteile der Gerste - nur besser.



Nachhaltigkeit

Durch das Upcycling zur Wiedereingliederung von Gerste in das Ökosystem von Lebensmitteln und den damit eingesparten landwirtschaftlichen Flächen und Wasser Ressourcen, produzieren wir unsere Zutaten mit 90 % geringerer Umweltbelastung als herkömmliche Methoden. Indem wir unsere derzeitigen Protein- und Mehlquellen durch upgecycleten Biotreber ersetzen, tragen wir neben der Reduktion von Land- und Wassernutzung, zur Verringerung von Treibhausgasemissionen in der Lebensmittelproduktion bei. Pro kg Vollkornmehl, das durch 1 kg getrockneten Treber ersetzt wird, werden 2 m² Ackerland eingespart.



Gesundheit

Unsere Pulver sind vollgepackt mit gesunden Proteinen und Ballaststoffen und enthalten nur geringe Mengen an Kohlenhydraten und Zucker. Ausserdem weisen unsere Rohstoffe eine hohe Zahl an Aminosäuren, Antioxidantien, Vitamine und Mineralien auf. Die Integration unserer Pulver in Lebensmittel kann den Nutri-Score der Endprodukte verbessern und schafft die Grundlage für einen gesunden Lebensstil.



Einfache Integration

Aufgrund der Vielseitigkeit und ihres neutralen Geschmacks können unsere Pulver in verschiedene Endprodukte eingearbeitet werden, von Fleischersatzprodukten bis hin zu Backwaren. Unsere Rohstoffe können Soja, Erbsen oder Weizen ersetzen.



Upgrain Protein

Mit einem Proteingehalt von mindestens 45 % ist dieses Produkt reich an Vitaminen, Mineralien und gesunden Antioxidantien. Unser Upgrain-Protein enthält ausserdem ein ausgewogenes Aminosäureprofil und eine hohe Bioverfügbarkeit, was es zu einer idealen Proteinquelle für eine Vielzahl von Produkten macht, da die Nährstoffe leicht verdaulich und absorbierbar sind.

| | |
|---------------------|---|
| Deklaration: | Gerstenprotein |
| Inhaltsstoffe: | Gerstenprotein |
| Erscheinungsbild: | Beigefarbenes Pulver |
| Geschmack: | Typisch, Getreide |
| Feuchtigkeit: | 8%-9.5% |
| pH-Wert: | 3.8-5.2 |
| Proteingehalt: | Min. 45% |
| Partikelgrösse: | (d90) 50-200µm |
| GVO: | Nein. Keine gentechnisch veränderten Organismen. |
| Ursprungsland: | Schweiz (CH) |
| Produktionsland: | Schweiz (CH) |
| Integrationsmengen: | Backwaren: <25%, Süsse Backwaren: <75% |
| Datenblatt: | https://qrco.de/bdibv2 |

Anwendungsbeispiele:

Fleischalternative: Brownies:



Cornflakes:



Datenblatt:





Nährwerte Upgrain Protein pro 100 g

| | | |
|------------------------------------|-------------------|---------------|
| Brennwert | 1'576 kJ | /100 g |
| | 379 kcal | /100 g |
| Proteine | 45 g | /100 g |
| Kohlenhydrate | 4.70 g | /100 g |
| davon Zucker | <0.10 g | /100 g |
| Fett | 14.90 g | /100 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 4.55 g | /100 g |
| Nahrungsfasern | 25.40 g | /100 g |
| Salz (NaCl) | 0.001 g | /100 g |

Upgrain Classic

Die vielseitige Mischung aus Proteinen und Ballaststoffen sowie der geringe Kohlenhydrat- und Zuckergehalt führen dazu, dass dieses Pulver bis zu einem gewissen Grad als direkter Mehlersatz verwendet werden kann. Upgrain Classic kann einer Vielzahl von Produkten einen natürlichen Nährstoffschub verleihen, da es Ihr Produkt mit Vitaminen, Mineralien, Antioxidantien und gesunden Ballaststoffen anreichert. Darüber hinaus eignet sich das Pulver aufgrund seines geringen Zuckergehalts hervorragend für diätetische Lebensmittel.

| | |
|---------------------|---|
| Deklaration: | Gerstenmalztreber |
| Inhaltsstoffe: | Gerstenprotein und -ballaststoffe |
| Erscheinungsbild: | Beigefarbenes Pulver |
| Geschmack: | Typisch, Getreide |
| Feuchtigkeit: | 8%-9.5% |
| pH-Wert: | 3.8-5.2 |
| Proteingehalt: | Min. 45% |
| Partikelgrösse: | (d90) 50-200µm |
| GVO: | Nein. Keine gentechnisch veränderten Organismen. |
| Ursprungsland: | Schweiz (CH) |
| Produktionsland: | Schweiz (CH) |
| Integrationsmengen: | Pasta: <15%, Backwaren: <25% |
| Datenblatt: | https://qrco.de/bdibf1 |

Anwendungsbeispiele:

Pasta:



Pizza:



Backwaren:



Datenblatt:





Nährwerte Upgrain Classic pro 100 g

| | | |
|------------------------------------|-------------------|---------------|
| Brennwert | 1'293 kJ | /100 g |
| | 309 kcal | /100 g |
| Proteine | 21 g | /100 g |
| Kohlenhydrate | 3.50 g | /100 g |
| davon Zucker | <0.10 g | /100 g |
| Fett | 12.80 g | /100 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 3.71 g | /100 g |
| Nahrungsfasern | 47.80 g | /100 g |
| Salz (NaCl) | 0.001 g | /100 g |

Upgrain Fiber

Der Faseranteil von 70 % macht den Rohstoff hochfunktional und verleiht ihm ein hohes Wasserbindevermögen. Angereichert mit wertvollen Proteinen bietet diese Kombination ein einzigartiges Nährwertprofil für die Integration in eine breite Produktpalette. Das Pulver enthält unlösliche Fasern wie Cellulose, Hemicellulose und Lignin, die im Vergleich zu herkömmlichen löslichen Fasern ein deutlich höheres Quellvermögen aufweisen. Daher sind unsere Upgrain-Fasern äusserst vielseitig und gut geeignet, um die Textur von Lebensmitteln zu verändern oder zu erhalten. Unsere Fasern sind in Pulverform und in grober Form erhältlich.

| | |
|---------------------|---|
| Deklaration: | Gerstenfasern |
| Inhaltsstoffe: | Gerstenfasern |
| Erscheinungsbild: | Beigefarbenes Pulver |
| Geschmack: | Typisch, Getreide |
| Feuchtigkeit: | 8%-9.5% |
| pH-Wert: | 3.8-5.2 |
| Proteingehalt: | Min. 45% |
| Partikelgrösse: | (d90) 50-200µm |
| GVO: | Nein. Keine gentechnisch veränderten Organismen. |
| Ursprungsland: | Schweiz (CH) |
| Produktionsland: | Schweiz (CH) |
| Integrationsmengen: | Backwaren: <15% |
| Datenblatt: | https://qrco.de/bdimo3 |

Anwendungsbeispiele:

Kekse:



Cookies:



Joghurt:



Datenblatt:





Nährwerte Upgrain Fiber pro 100 g

| | | |
|------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|
| Brennwert | 1'010 kJ 248 kcal | /100 g /100 g |
| Proteine | 10.40 g | /100 g |
| Kohlenhydrate | 1.50 g | /100 g |
| davon Zucker | <0.10 g | /100 g |
| Fett | 6.90 g | /100 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1.93 g | /100 g |
| Nahrungsfasern | 69.20 g | /100 g |
| Salz (NaCl) | 0.001 g | /100 g |

Protein **Texturate**

Unser Fleischersatz wird von unserer Tochtergesellschaft grainmade hergestellt und verkauft und ist ideal, um in klassischen Gerichten Hackfleisch ganz oder teilweise zu ersetzen. Unser grainmade TVP ist optimal geeignet für eine flexitarische sowie vegetarische und vegane Lebensweise. Mit dem extrem hohen Proteingehalt von fast 65% ist eine nahrhafte Mahlzeit garantiert. Die einfache Zubereitung rundet das Produkt zusätzlich ab.

| | |
|------------------------|--|
| Produkt Name: | grainmade Texturat |
| Zutaten: | Gerstenmalztreber, Weizen Protein, Soja Protein, Gersten Protein |
| Produktionsland: | Deutschland |
| Mindesthaltbarkeit: | 12 Monate |
| Schüttgewicht: | 400 g/L |
| Portionsgrösse: | 30 g |
| Feuchtigkeit: | 8% |
| Lagerverhältnisse: | Kalt und trocken, geschützt vor Licht |
| Material Beschreibung: | Texturiertes Gerstenprotein |
| Datenblatt: | https://qrco.de/beRjlk |

Andere Anwendungsgebiete:

Geschnätztes:



Flips:



Chips:



Datenblatt:





Nährwerte pro 100 g TVP

| | | |
|------------------------------------|-----------------|---------------|
| Brennwert | 1'613 kJ | /100 g |
| | 384 kcal | /100 g |
| Proteine | 63.80 g | /100 g |
| Kohlenhydrate | 7.05 g | /100 g |
| davon Zucker | 1.82 g | /100 g |
| Fett | 7.22 g | /100 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1.88 g | /100 g |
| Nahrungsfasern | 15.36 g | /100 g |
| Salz (NaCl) | 0.04 g | /100 g |

Weitere Anwendungsmöglichkeiten

Rezepte Backwaren

Knäckebrot:

| Zutat | Anteil (%) | Vorteile: |
|---------------------|------------|---|
| Verschiedene Körner | 26 | - Höherer Protein- (+1%) & Fasergehalt (+89%) |
| <i>Gerstenfaser</i> | 9 | - Tieferer Energie- und Kohlenhydratgehalt (-23%) |
| Vollkornmehl | 10 | - Verbesserte Knusprigkeit |
| Dinkelflocken | 15 | |
| Wasser | 38 | Grenzen: |
| Anderes | 2 | - Längere Backzeit |
| | | - Höhere Wasserzugabe nötig |

Ruchbrot mit Sauerteig:

| Zutat | Anteil (%) | Vorteile: |
|--------------------------|------------|---|
| Weissmehl | 35 | - Höherer Protein- (+30%) & Fasergehalt (+232%) |
| <i>Gerstenmalztreber</i> | 15 | - Tieferer Energie- und Kohlenhydratgehalt |
| Gluten | 3 | |
| Wasser | 40 | Grenzen: |
| Sauerteig | 10 | - Optische Veränderungen (dunkler) |
| Hefe | 2 | - Höhere Wasserzugabe nötig |

Brownies:

| Zutat | Anteil (%) | Vorteile: |
|--------------------------|------------|---|
| Weissmehl | 1 | - Höherer Protein- (+5%) & Fasergehalt (+50%) |
| <i>Gerstenmalztreber</i> | 9 | - Tieferer Energie- und Kohlenhydratgehalt |
| Schokoladen Pulver | 20 | - Bis zu 90% des Mehls kann durch Upgrain |
| Milch | 20 | Produkte ersetzt werden |
| Vollei | 10 | |
| Walnuss | 15 | Grenzen: |
| Zucker | 20 | - Optische Veränderungen (dunkler) |
| Butter | 5 | - Höhere Wasserzugabe notwendig |

Rezepte Extrusion

Grainmade Flakes/TVP/Chips:

| Zutat | Anteil (%) | Vorteile: |
|------------------------------|------------|------------------------------------|
| Protein Konzentrate/ Isolate | 65 | - Höheres Schüttgewicht |
| <i>Gerstenprotein</i> | 25 | - Verbesserte Textur und Biss |
| Wasser | 9 | |
| Kalziumkarbonat | 1 | Grenzen: |
| | | - Optische Veränderungen (dunkler) |

Pasta:

| Zutat | Anteil (%) | Vorteile: |
|---------------------------|------------|--|
| Hartweizen | 48 | - Höherer Protein- (+14%) & Fasergehalt(+279%) |
| <i>Gerstenmalz Treber</i> | 12 | - Fester im Biss |
| Vollei | 40 | Grenzen: |
| | | - Längere Kochzeit |

Ihre **Ansprechpersonen**



Pia von Lepel

Verantwortlich für Bereiche Backwaren und Extrusion

+41 78 632 51 62

pia.vonlepel@upgrain.ch



William Pyndt Beiskjaer

Verantwortlich für Zutatenhändler

+41 79 327 07 38

william.beiskjaer@upgrain.ch

Upgrain AG
Zielstrasse 1a
9050 Appenzell
Schweiz

www.upgrain.ch
info@upgrain.ch



upgrain

Mit unserer upgecyclten Gerste können Sie nachhaltige und gesunde Produkte herstellen, ohne Kompromisse bei Qualität und Geschmack einzugehen.

Mehr Informationen unter: www.upgrain.ch