

Zutaten fürs Leben



Der Anfang

Mit dem Ei beginnt das Leben vieler Geschöpfe auf der Erde und seine zahlreichen nützlichen Eigenschaften sind weithin bekannt.

Vor etwa 70 Jahren entstand im schwedischen Töreboda daraus eine Geschäftsidee, die sich als lebensfähig erwies und zu einer internationalen Geschäftstätigkeit führte.

Willkommen in der Welt von Källbergs!





Kreative Lösungen auf der Basis von **Ei**

Das Ei ist das smarteste Lebensmittel der Welt: In praktischer Verpackung und voller gesunder Nährstoffe, hat es mit genau den Bausteinen, die unser Körper braucht, zur Entwicklung der Menschheit beigetragen. Mit seinem hohen Gehalt an Proteinen, essenziellen Aminosäuren, Lipiden, Mineralstoffen und Vitaminen ist das Ei äußerst nährstoffreich.

Bereits seit den Anfängen im Jahr 1945 arbeitet Källbergs intensiv daran, die erwünschten Eigenschaften des Eis herauszufiltern und zu verstärken. Das Ergebnis sind hochfunktionelle Eigenschaften, die unseren Kunden zur Vereinfachung und Verbesserung ihrer Tätigkeit dienen.

Heute sind wir einer der führenden Produzenten von Zutaten auf Eibasis, die wir u.a. an Bäckereien, Majonäsehersteller sowie Herstellern von Kindernahrung und bestimmten Arzneimitteln vertreiben.





Forschung und Entwicklung schaffen **neue Möglichkeiten**

Källbergs professionelle Entwicklungsabteilung betreibt ihre Forschungs- und Entwicklungsarbeit in enger Zusammenarbeit mit Universitäten und Hochschulen. Ziel ist es, die Entwicklung anzuführen und fortlaufend neue, innovative Ingredienzen auf Eibasis vorzustellen.

Bei unserer Produktentwicklung fokussieren wir auf die Eigenschaften des Eis, die unsere Kunden und deren Märkte besonders nachfragen.

Jedes einzelne Hühnerei enthält den Kern zu einem neuen Leben. Es ist voller Nährstoffe und biochemischer Substanzen, die ein wachsender Embryo benötigt. Die Phospholipide im Eigelb haben die natürliche Aufgabe Leben zu schenken und sind während der kritischsten Wachstums- und Entwicklungsphasen von besonderer Bedeutung.

Die Nährstoffe im Ei spielen eine wesentliche Rolle in Produkten für spezielle Zielgruppen wie Kinder, kranke und alte Menschen. Källbergs arbeitet kontinuierlich an der Entwicklung neuer Produkte für dieses Segment. Ein typisches Beispiel sind die Eiphospholipide, eine multifunktionelle Ingredienz in moderner Säuglingsmilch. Die Komponenten, die die Eiphospholipide beisteuern, sind essenzielle Fettsäuren wie Dokosahexaensäure (DHA), Arachidonsäure (AA) und Cholin.

Phospholipide aus dem Ei bieten besondere Vorteile in Form einer hohen biologischen Wertigkeit und eines natürlichen Schutzes vor Oxidation.

Bei Säuglingen wächst das Gehirn schnell und im Laufe des ersten Lebensjahres verdreifacht sich das Gewicht. In der ersten Entwicklungsphase wird ein Grundstein für Intelligenz, Gesichtssinn und Sprachfertigkeit gelegt. Das menschliche Gehirn besteht zu 60 % aus Lipiden und ausreichende dieser Fettsäuren sind für ein schnelles Wachstum unentbehrlich. Eine Vielzahl von klinischen Studien hat bewiesen, dass AA und DHA eine wichtige Rolle bei der Entwicklung des frühkindlichen Gehirns spielen – insbesondere bei Frühgeborenen.



Lebenswichtige Fettsäuren

Eiphospholipide für Säuglingsmilch sind ein besonderer Forschungs- und Entwicklungsschwerpunkt bei Källbergs. Durch die Steuerung der Fettsäurezusammensetzung des Hühnerfutters erhöhen wir den Gehalt von Eiphospholipiden, wobei das Verhältnis zwischen DHA und AA dem der Muttermilch ähnelt. Die Eier, die zu diesen Produkten verarbeitet werden, stammen von Farmen, die bei uns unter Vertrag stehen; das Eigelb wird in Zusammenarbeit mit qualifizierten Partnern zu kundenspezifischen Lösungen verarbeitet.

Geschmackvolle Kombinationen

Der große Erfolg von Källbergs' Brandmassenmixe beruht auf einer Kombination von Geschmack, Aussehen und der Produktivität, die sie für unsere Kunden bedeuten. Unsere Mischungen haben eine lange Haltbarkeit und sind einfach und sicher in der Anwendung.



Ein Partner für kunden- spezifische **Lösungen**

Källbergs hat eine lange Tradition in der Entwicklung von Eiprodukten, die den Kunden völlig neue Perspektiven eröffnen.

TROCKENE ODER FLÜSSIGE PRODUKTE.

Wir trennen Eigelb und Eiweiß und liefern die Produkte in der vom Kunden gewünschten Form, ob flüssig oder in Pulverform. Zur Steigerung der Fertigungseffizienz und Stärkung der Konkurrenzfähigkeit unserer Kunden liefern wir außerdem eine breite Auswahl an maßgeschneiderten Rezepturen basierend auf den Eigenschaften des Eis.

BRANDMASSENMIXE.

Bei Brandmassenmixe ist Källbergs weltweiter Marktführer. Unsere Produkte sind oft das Ergebnis einer engen Zusammenarbeit zwischen dem Kunden und dem Technischen Support Team von Källbergs: So werden optimal auf den Markt unserer Kunden zugeschnittene Eigenschaften hervorgebracht.





Eine Majonäse für jeden Geschmack

Mayo-Max ist eine Serie fertiger Majonäse-Mischungen – eine Produktinnovation von Källbergs, die im Hinblick auf die Präferenzen der Kunden sowie deren lokalen Absatzmärkte entwickelt wurde.

MAJONÄSEPRODUKTE. Majonäse ist ein weiterer Produktbereich, bei dem eine enge Zusammenarbeit mit den Kunden ein Endprodukt mit den gewünschten Eigenschaften hervorbringt. Wir beliefern die Hersteller sowohl mit reinen Eiprodukten als auch mit fertigen, kundenspezifischen Mischungen. Källbergs verfügt über ein hochentwickeltes System zur Optimierung vorhandener Majonäse-Rezepturen mit kosteneffizienteren Ingredienzen – ohne Geschmacks-, Konsistenz- und optischen Veränderungen.

TECHNISCHER SUPPORT. Unser „Technisches Support Team“ steht unseren Kunden für technische Hilfen und kosteneffiziente Lösungen zur Verfügung.





Sicherheit an erster Stelle

Die sichere Handhabung von Eiern in industriellem Maßstab erfordert u.a. spezielle Eieraufschlagmaschinen und rohstoffschonende Sprühtrocknungsanlagen. Die volle Kontrolle über Hygiene und Verfahren ist unerlässlich, um ein sicheres und hochwertiges Produkt zu garantieren.

Rationelle und **sichere** Produktion

In der Produktionsanlage von Källbergs in Töreboda werden täglich rund 1,5 Millionen Eier aufgeschlagen. Die Fertigung erfolgt in einer rationellen und modernen Anlage mit höchsten Anforderungen an Sicherheit und Hygiene.

Das Personal verfügt über Spitzenkompetenzen in Sachen Sprühtrocknung und lange Erfahrung im Sprühtrocknen von Produkten nach speziellen Rezepten oder Herstellungsverfahren des Kunden.

Die Gewinnung der Eiphospholipide für die Säuglingsmilch erfolgt in einer besonders streng kontrollierten Produktionsumgebung.

Produktionsausrüstung und Produkte werden regelmäßig im Hinblick auf Sicherheit und Qualität geprüft. Rückverfolgbarkeit und Kontrolle „von Erde bis Esstisch“ sind wichtige Leitsterne unserer täglichen Arbeit. Neben unseren eigenen strengen Qualitäts- und Sicherheitsmaßnahmen sind wir qualitätszertifiziert und arbeiten nach dem HACCP-Konzept.



Ein verlässlicher Lieferant mit **gewinnendem** Konzept

Seit der Gründung im Jahr 1945 hat sich Källbergs zum größten skandinavischen Produzenten von Ingredienzen auf Eibasis für die verschiedensten Anwendungsbereiche entwickelt.

Die Ingredienzen in flüssiger und getrockneter Form sowie Fertigmischungen finden weltweiten Absatz.

Durch Fokussierung auf Entwicklung und hohe technische Kompetenz haben wir uns sukzessiv zu einem immer wichtigeren Partner für Kunden entwickelt, die in puncto Support und Innovationsfähigkeit hohe Ansprüche an ihre Lieferanten stellen.

Durch kundenspezifische Lösungen leisten wir unseren Beitrag zur Entwicklung, Rentabilität und Konkurrenzfähigkeit unserer Kunden.





Box 73, SE-545 22 Töreboda, Schweden
Tel +46 506 485 00, Fax +46 506 485 99
www.kallbergs.se