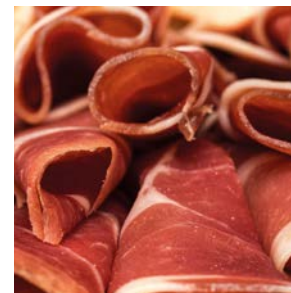




INNOVATIVE SOLUTIONS FOR THE FOOD INDUSTRY



INNOVATIVE LÖSUNGEN FÜR DEN LEBENSMITTELSEKTOR

[clarys-foodingredients.be](http://clarys-foodingredients.be)

1

**PROBLEM**

You have a problem or question regarding your product or production process



**INNOVATIVE IDEA**

Clarys develops an innovative idea

**INNOVATIVE IDEE**

Clarys entwickelt eine innovative Idee

2

**CONSULTATION**

Clarys visits you for a consultation and to establish the problem



**PRESENTATION**

Clarys visits you to present the concept

**PRÄSENTATION**

Clarys kommt zu Ihnen, um Ihnen das Konzept vorzustellen

**improvement - verbesserung**

3

**LAB TESTS**

Clarys performs tests at the lab

**LABORTESTS**

Clarys führt Tests im Labor durch



4

**PILOT DELIVERY**

Test sample and/or recipe is sent to you

**PROBELIEFERUNG**

Probe und/oder Rezept werden an Sie gesendet



5

**TEST ON PRODUCTION LINE**

You test the sample and/or recipe on your production line

**TEST AUF PRODUKTIONSLINIE**

Sie testen die Probe und/oder das Rezept auf Ihrer Produktionslinie



6

**DELIVERY**

Clarys delivers the appropriate goods

**LIEFERUNG**

Clarys liefert die geeigneten Waren



**follow up - nachverfolgen**

**optimalisation - optimalisierung**

**start-up - anfang**

## INNOVATIVE SOLUTIONS FOR THE FOOD INDUSTRY

Clarys Food Ingredients Biochemists specializes in creating solutions, innovations and optimizations on customer demand or on its own initiative. We do this in close cooperation with our partners.

New, customized products are developed by two different divisions. For this, we have modern lab and application facilities, along with motivated and experienced staff. We continuously invest in training, launch new projects, conduct research into new technologies and improve our activities.

Obviously, Clarys Food Ingredients Biochemists also pays much attention to quality. The company adopts an integrated quality policy, which leads to improved profitability, efficiency and performance at all levels. This is supported by the IFS certificate, which is achieved annually with flying colors. These products are also available with a Bio, Halal or Kosher certificate.

## INNOVATIVE LÖSUNGEN FÜR DEN LEBENSMITTELSEKTOR

Clarys Food Ingredients Biochemists ist auf die Entwicklung von Lösungen, Innovationen Optimierungen auf Kundenwunsch oder aus eigener Initiative spezialisiert. Wir arbeiten dabei eng mit unseren Partnern zusammen.

Die Entwicklung neuer, maßgeschneiderter Produkte erfolgt in zwei verschiedenen Unternehmensbereichen. Dafür verfügen wir über moderne Labor- und Anwendungseinrichtungen und engagierte, erfahrene Mitarbeiter. Wir investieren ständig in Schulung, die Entwicklung neuer Projekte, die Erforschung neuer Technologien und die Optimierung unserer Aktivitäten.

Natürlich widmet Clarys Food Ingredients Biochemists auch der Qualität große Aufmerksamkeit. Das Unternehmen betreibt eine integrale Qualitätspolitik, mit der eine Optimierung der Rentabilität, der Effizienz und der Ergebnisse auf allen Ebenen erreicht werden soll. Dies wird durch das Zertifikat unterstützt, das wir jedes Jahr glänzend erreichen. Diese Produkte können auch mit einem Bio-, Halal- oder Kosher-Zertifikat versehen werden.





## PRODUCTS / PRODUKTE

### MILLING / MÜLLEREI

Up-to-date range of Claryfar aiding ingredients for the optimal correction and improvement of harvest-related grain deficiencies or for specific quality improvements of bakery goods and their technical requests.

Aktuelle Produktliste der Claryfar Hilfsstoffe, für eine optimale Korrektur und Verbesserung von erntebedingten Qualitätsabweichungen oder für spezifische Qualitätsverbesserungen bei Backwaren.

### BAKERY / BÄCKEREI

“Back to basics” modular enhancer modules for customized quality control on bread, small items, pastries and other fermented luxury bakery goods.

„Back to basics“ Verbesserungsmodule für die kundenbezogene Qualitätssteuerung von Brot, Torten, Teilesen und anderen gegarten hochwertigen Bäckereiprodukten.

### BISCUITS / KEKSFABRIK

Functional, high-active concentrates to enhance the quality of pancakes, waffles, juicy pastry and crunchy biscuit products.

Funktionelle, hochaktive Hilfsstoffkonzentrate zur Qualitätsopimierung von Pfannenkuchen, Waffeln, saftigem Gebäck und knusprigen Bisquitprodukten.

### CHOCOLATE / SCHOKOLADE

High “natural” stabilization systems for the structural optimization and shelf-life extension of authentic ganaches, butter creams and praliné fillings.

Hochgradig „natürliche“ Stabilisierungssysteme zu Strukturoptimierung und Haltbarkeitsverlängerung von echten Ganaches, Fettcremes und anderen Pralinenfüllungen.

### CONVENIENCE / FERTIGGERICHTE

We work out concepts that provide an answer to demographic changes, changes in legislation and market developments. Such as sugar-free, low-sodium, allergen-free, ... We try to offer ready-made answers to your functional needs and taste requirements.

Wir entwickeln Konzepte, die Antworten auf demographische Veränderungen, Gesetzesänderungen und die Entwicklung des Marktes bieten. Beispielsweise zuckerfrei, salzarm, allergenfrei usw. Dabei versuchen wir, passende Antworten für Ihre Funktions- und Geschmacksanforderungen zu finden.

### MEAT / FLEISH

We provide you the appropriate know-how and support with your questions regarding meat products, processed meat and meat preparations.

Wir bieten ihnen das entsprechende Wissen und Unterstützung, bei ihren Fragen im Bereich Fleischprodukte, verarbeitetes Fleisch und Fleischzubereitungen.



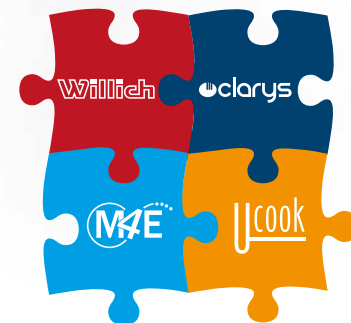
CLARYS NV - FOOD INGREDIENTS - Nijverheidsstraat 34, 8020 Oostkamp Belgium

T: +32(0)50 824 836 - F: +32(0)50 827 129

info@clarysnv.be - www.clarys-foodingredients.be



4 BRANDS. 1 VISION. | WILLICH | CLARYS | M4E | UCOOK |



brandswith1vision.com

