

ALGENBIOMASSEN

als funktioneller Zusatz für Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel und Futtermittel

Die **Mikroalge *Spirulina platensis*** enthält eine Vielzahl Vitalstoffe wie essentielle Aminosäuren, Fettsäuren, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente und ist ein wertvoller funktioneller Rohstoff für Anwendungen im Lebensmittelbereich und für Futtermittel.

Wir bieten Mikroalgenbiomassen in verschiedenen Verarbeitungsformen und unterschiedlicher Herkunft in definierter Qualität und Spezifikation

SPIRULINA PREMIUM PULVER

- kultiviert in Südostasien in kontrollierten und überwachten Anlagen
- garantiert frei von Pestiziden, Fungiziden und Insektiziden
- sprühgetrocknet, zertifiziert
- erhältlich in 200 g Dosen über www.aquaflor.de und als Bulkware (ab 20 kg)

Einsatz als funktioneller Zusatz z.B. in Milchprodukten, Getränken, Back- und Teigwaren, sowie in Futtermitteln

SPIRULINA PASTILLEN

- kultiviert in kontrollierten Anlagen in Südostasien
- sprühgetrocknert, zertifiziert
- tablettiert in Deutschland
- erhältlich in 125 bis 500 g Dosen über www.aquaflor.de oder als Bulkware

SPIRULINA NATUR PULVER

- kultiviert in natürlichen überwachten Kraterseen in Myanmar
- garantiert frei von Pestiziden, Fungiziden und Insektiziden
- luftgetrocknet, vermahlen zu Pulver
- erhältlich ab 1 kg oder als Bulkware (ab 20 kg)

SPIRULINA NATUR CHIPS

- kultiviert in natürlichen Kraterseen in Myanmar
- luftgetrocknet, handverpresst
- erhältlich in Dosen über 70 g, 180 g, 1 kg und als Bulkware (ab 1 kg)

Ansprechpartner:

Frau Färber, Tel 033200 89257 e-mail: i_faerber@igv.gmbh.de

Frau Kurth, Tel 033200 89252, e-mail: e_kurth@igv.gmbh.de

