



Biesterfeld

Biesterfeld Spezialchemie GmbH



***Biesterfeld Spezialchemie
Food Ingredients***

Lieferprogramm

Lebensmittel

2013

**Unsere Partner für die
Lebensmittelindustrie**





Inhalt

Stärken (modifiziert und nativ)	4
Kochstärken	4
Instantstärken (kaltlöslich, kaltquellend)	4
Spezialitäten	4
Stärkezucker	4
Innovative Produkte von Avebe	5
Aromen	6
Vanillin	6
Aromen, Extrakte, Destillate	6
Hydrokolloide / Stabilisatoren	6
Pektine	6
Slendid	6
Carrageenan	7
Gellan, Johannisbrotkernmehl	7
Xanthan	7
CMC, Carboxymethylcellulose	7
Simplex	7
HVP und geschmackvermittelnde Aromabausteine	7
Milchproteine	8
Oberflächenbehandlung, Wachse	9
Emulgatoren und Spezialprodukte	9
Sucroseester, Sucroseoligoester, Sucroseestermischungen	10
Phosphate, Phosphatmischungen	10
Straight Phosphate	10
Phosphatmischungen / Blends	10
Laktate	10
Natrium-, Kalium-, Calciumlaktat und Spezialprodukte	10
Stärkezucker, FOS	11
Stärkezucker	11
Dextrose	11
FOS	11
Commodities	11
Konservierungsstoffe	11
Säuerungsmittel	11
Antioxidationsmittel	11
Sojaprodukte	11
Verdickungsmittel	11

● Stärken (modifiziert und nativ)

Kochstärken

Produktname	Produktbeschreibung	E-Nummer / Hersteller
Farinex VA15	Hydroxypropyl-Distärke-Phosphat auf Kartoffelbasis	E1442 / Avebe
Perfectamyl AC75	Acetyliertes Distärke-Phosphat auf Kartoffelbasis	E1414 / Avebe
Perfectamyl Gel	Oxidierter Kartoffelstärke	E1404 / Avebe
Perfectamyl Gel MB	Acetylierte Kartoffelstärke	E1420 / Avebe
Perfectamyl Gel NF	Oxidierter Kartoffelstärke	E1404 / Avebe
Farinex AG 600	Hydroxypropylierte Kartoffelstärke	E1440 / Avebe
Farinex VA70T	Hydroxypropyl-Distärke-Phosphat auf Tapiokabasis	E1442 / Avebe

Instantstärken (kaltlöslich, kaltquellend)

Produktname	Produktbeschreibung	E-Nummer / Hersteller
Amylogum CLS	Acetylierte Kartoffelstärke	E1420 / Avebe
Paselli BC	Vorgeliertes acetyliertes Distärke-Phosphat auf Kartoffelbasis	E1414 / Avebe
Paselli Easy Gel	Vorgeliertes Distärke-Phosphat auf Kartoffelbasis	E1412 / Avebe
Paselli P	Vorgeliertes Distärke-Phosphat auf Kartoffelbasis	E1412 / Avebe
Prejel 200	Vorgeliertes acetyliertes Distärke-Phosphat auf Kartoffelbasis	E1414 / Avebe
Prejel 200G	Vorgeliertes acetyliertes Distärke-Phosphat auf Kartoffelbasis	E1414 / Avebe
Prejel VA70S aggl.	Agglomeriertes, vorgeliertes Hydroxypropyl-Distärke-Phosphat auf Kartoffelbasis	E1442 / Avebe
Prejel VA70T	Vorgeliertes Hydroxypropyl-Distärke-Phosphat auf Tapiokabasis	E1442 / Avebe
Prejel VA70T aggl.	Agglomeriertes, vorgeliertes Hydroxypropyl-Distärke-Phosphat auf Tapiokabasis	E1442 / Avebe

Spezialitäten

Produktname	Produktbeschreibung	Hersteller
Paselli FP	Kartoffelfaser, clean Label	Avebe
Paselli SA2	Fettersatzstoff, clean Label	Avebe
Paselli WA4	Fettersatzstoff, clean Label	Avebe

Stärkezucker

Produktname	Produktbeschreibung	Hersteller
Paselli MD6	Maltodextrin auf Kartoffelbasis	Avebe
Paselli MD10P	Maltodextrin auf Kartoffelbasis	Avebe
Avebe MD14P	Maltodextrin auf Kartoffelbasis	Avebe
Avebe MD20P	Maltodextrin auf Kartoffelbasis	Avebe
Avebe MD20	Maltodextrin auf Weizenbasis	Avebe
Avebe SPG20P	Getrockneter Glukosesirup auf Kartoffelbasis	Avebe
Avebe SPG20	Getrockneter Glukosesirup auf Weizenbasis	Avebe
Avebe SPG30	Getrockneter Glukosesirup auf Maisbasis	Avebe
Granadex M20P	Maltodextrin auf Kartoffelbasis	Avebe

● Innovative Produkte von AVEBE

Produktname	Produktbeschreibung	Hersteller
Eliane	Eliane ist die weltweit erste Amylopektin-Kartoffelstärke basierend auf klassischer Pflanzenzucht	Avebe
<ul style="list-style-type: none"> ● Höchste Reinheit, klarer Geschmack; keine Maskierung von Aromen ● Einzigartige Texturen führen zu einem verbesserten Mundgefühl ● 100% natürlich, GMO-frei ● Sowohl glattes und glänzendes, als auch pulpiges Erscheinungsbild in allen Lebensmittelanwendungen ● Höchste Stabilität, verbesserte Haltbarkeit ● Übertreffende Viskosität, Reduzierung der Dosage bis zu 15-20% ● Kaltquellende und heißquellende Stärken ● Für sämtliche Prozessanforderungen geeignete Typen vorhanden 		

Produktname	Produktbeschreibung	Hersteller
Etenia	Revolutionäre Innovation von Avebe. Vorteile in punkto Cremigkeit, Verdickung und bei der Gelierung	Avebe
<p>Die Stärken Etenia 457 / Etenia QS und Etenia Legato mit den folgenden Eigenschaften:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Weniger Fett, weniger Kalorien ● Clean Label ● Rein pflanzlich / vegetarisch ● Natürlich ● Klarer Geschmack ● Einfache Handhabung ● Cremig / schmilzt im Mund ● Bereits bei niedriger Dosierung hochfunktionell 		

Produktname	Produktbeschreibung	Hersteller
Solanic	Die innovativen Solanic-Kartoffelproteine vereinen die besten Eigenschaften von tierischen und pflanzlichen Proteinen und bieten eine überragende Funktionalität und Nährwerte aus einem energieeffizienten Herstellungsprozess. Geeignet für eine allergenfreie Produktion.	Solanic
<ul style="list-style-type: none"> ● Pflanzenprotein hoher Reinheit (>90% Eiweiß) aus gentechnikfreien Kartoffeln ● Hypoallergen ● Verbessertes Geschmack ● Clean Label ● Hoher Nährwert ● „Free from“: Allergenen, ideal geeignet für ei-, fleisch-, milch- und glutenfreie Produkte, Proteinersatz ● Strukturgebung ● Kombiniert mit diversen Funktionalitäten: sehr gute Emulsions- und Aufschlagfähigkeit, neutraler Geschmack, Gelierfähigkeit, Textur- und Volumengebung 		

● Aromen

Vanillin

Produktname	Produktbeschreibung	Hersteller
Euro Vanillin Regular	Vanillin aus Guaiacol	Borregaard
Euro Vanillin Supreme	Vanillin aus Lignin	Borregaard
Euro Vanillin DS	Doppelte Intensität zu Euro Vanillin Regular	Borregaard
Euro Vanillin Plus	Vanillin aus Lignin, naturidentischer Aromastoff mit großem Kostensenkungspotential	Borregaard
Euro Vanillin Plus 1200	Alternative zu Vanillin auf Guaiacol-Basis. ONCB frei, europäische Produktion, Nachhaltigkeit	Borregaard
Euro Vanillin Aromatic	Ethylvanillin	Borregaard
Euro Vanillin Expert Bakery	Vanillin aus Lignin mit einer besonders feinen Note als Unterstützung vorhandener Aromastoffe in Backwaren	Borregaard
Euro Vanillin Expert Chocolate	Vanillin aus Lignin mit einer besonders feinen Note als Unterstützung vorhandener Aromastoffe in Schokolade	Borregaard
Euro Vanillin Expert Dairy	Vanillin aus Lignin mit einer besonders feinen Note als Unterstützung vorhandener Aromastoffe in Milchprodukten	Borregaard
Euro Vanillin Expert Sweets	Vanillin aus Lignin mit einer besonders feinen Note als Unterstützung vorhandener Aromastoffe in Süßwaren	Borregaard

Aromen, Extrakte, Destillate

Produktname	Produktbeschreibung	Hersteller
Aromen	Alle Arten von süßen, fruchtigen sowie würzigen Aromen, natürliche und naturidentische Aromastoffe, FTNS und FTNF Aromen, Pulver sowie flüssig	Buteressence
Extrakte, Destillate	Alle Arten natürlicher Extrakte und Destillate	Buteressence

● Hydrokolloide / Stabilisatoren

Pektine

Produktname	Produktbeschreibung	E-Nummer / Hersteller
Genu Beta Pectin (hoh. Estergehalt)	Extrahiert aus der Zuckerrübe, für stabile Öl-in-Wasser Emulsionen. Stabilisiert Zuckerrübenpartikel in der Suspension	E440 / CP Kelco
Genu Explorer (niedr. Estergehalt)	Nicht amidiertes Pektin extrahiert aus Zitruschalen für Fruchtzubereitungen mit niedrigem Zuckergehalt	E440 / CP Kelco
Genu Pectin HM (hoh. Estergehalt >50%)	Natürliches, aus Zitruschalen extrahiertes Geliermittel	E440a / CP Kelco
Genu Pectin LMA (niedr. Estergehalt <50%)	Natürliches, aus Zitruschalen extrahiertes Geliermittel	E440b / CP Kelco

Slendid

Produktname	Produktbeschreibung	Hersteller
Slendid	Spezialpektin	CP Kelco

- Fettersatzstoff
- Wasserbinder
- Niedrige Dosage
- Klarer, neutraler Geschmack

Hydrokolloide / Stabilisatoren

Carrageenan

Produktname	Produktbeschreibung	E-Nummer / Hersteller
Genu Hi-pHive	Carrageenan zum Proteinschutz bei pH-Werten zwischen 5 und 5,9	E407 / CP Kelco
Genugel	Carrageenan, Extrakt aus der Rotalge	E407 / CP Kelco
Genulacta	Carrageenan, Extrakt aus der Rotalge	E407 / CP Kelco
Genu Plus 100	Carrageenan, Extrakt aus der Rotalge	E407 / CP Kelco
Genu Texturizer	Semiraffiniertes Carrageenan, Extrakt aus der Rotalge	E407 / CP Kelco
Genutine	Carrageenan, Extrakt aus der Rotalge	E407 / CP Kelco
Genuvisco	Carrageenan, Extrakt aus der Rotalge	E407 / CP Kelco

Gellan und Johannisbrotkernmehl

Produktname	Produktbeschreibung	E-Nummer / Hersteller
Kelcogel	Gellan, wasserlösliches durch Fermentierung gewonnenes Polysaccharid	E418 / CP Kelco
Genu Gum	Hochreines Johannisbrotkernmehl extrahiert aus den Samen des Johannisbrotbaumes	E410 / CP Kelco

Xanthan

Produktname	Produktbeschreibung	E-Nummer / Hersteller
Keltrol	Durch Fermentierung gewonnenes Polysaccharid (kaltlöslich, salztolerant, pH-stabil, enzymstabil)	E415 / CP Kelco
Kelgum	Xanthan mit Synergieeffekten zu Galactomannanen (Guar, Johannisbrotkernmehl) und Carrageenan	E415, E412, E418, E407 / CP Kelco

CMC, Carboxymethylcellulose

Produktname	Produktbeschreibung	E-Nummer / Hersteller
Cekol	CMC, Carboxymethylcellulose mit unterschiedlichen Viskositätsspektren	E466 / CP Kelco

Simplese

Produktname	Produktbeschreibung	Hersteller
Simplese	Mikropartikuliertes Molkeproteinkonzentrat (53% Proteinersatz)	CP Kelco

- Fettersatzstoff
- Verbesserte Cremigkeit
- Stabilisiert Emulsionen
- Hitzestabil

HVP und geschmackvermittelnde Aromabausteine

Produktbeschreibung	Hersteller
HVP Speisewürzen und Spezialwürzen (flüssig, Pulver und Pasten)	Exter
Würzige Clean Label Aromen, hergestellt durch konventionelle Koch- und Trocknungsprozesse für Fleischwaren und Convenience sowie Fertiggerichte	Exter
Geschmack vermittelnde „Bausteine“ auf HVP-Grundlage; vegane Aromen sowohl mit Fleisch- als auch pflanzlichen Noten verfügbar	Exter

Milchproteine

Produktname	Produktbeschreibung	Hersteller
Prochef 501	Milchprotein für die Anwendung im Fleisch- sowie Feinkostbereich. Deklaration: Milchprotein	Ingredia Functional
Prochoc S 26	Sprühgetrocknetes Vollmilchpulver für verschiedene Anwendungen in Milchprodukten sowie in weißer Schokolade (milchiger und cremiger Geschmack). Deklaration: Vollmilchpulver	Ingredia Functional
Prochoc SP 0.20 C	Sprühgetrocknete Zubereitung auf Milchbasis für verschiedene Anwendungen in Milchprodukten sowie in weißer Schokolade (milchiger und cremiger Geschmack). Deklaration: Laktose, Milchprotein, Magermilchpulver	Ingredia Functional
Procream 0.20	Milchbasierte Proteinmischung in Pulverform. Ersetzt Magermilchpulver zu 100%. Deklaration: Milch, Laktose, Milchprotein, Saccharose	Ingredia Functional
Procream 151	Milchbasierte Proteinmischung in Pulverform. Ersetzt Magermilchpulver zu 80%. Deklaration: Laktose, Milchprotein	Ingredia Functional
Prodiet 85 lactose free	Milchproteinisolat 85% für die Anwendung in Laktose-freien Produkten. Deklaration: Milchprotein	Ingredia Functional
Promilk 45Y	Milchproteinkonzentrat 45% für die Anwendung in aus Pflanzenöl hergestelltem Käse. Deklaration: Laktose, Milchprotein	Ingredia Functional
Promilk 490	Milchproteinkonzentrat 49% für die Anwendung in Joghurt und anderen kultivierten Milchprodukten. Deklaration: Milchprotein	Ingredia Functional
Promilk 500 MA	Milchproteinkonzentrat 50% für die Anwendung in gerührtem Joghurt. Deklaration: Milchprotein	Ingredia Functional
Promilk 600 A	Milchproteinkonzentrat 60% als Emulgator für Sahne, Dressings sowie fettarmem Joghurt. Deklaration: Milchprotein	Ingredia Functional
Promilk 602 B	Milchproteinkonzentrat 60% für die Anwendung in Mozzarella, Schmelzkäse, Quark sowie fettarmem Quark. Deklaration: Milchprotein	Ingredia Functional
Promilk 701	Milchproteinkonzentrat 70% für die Anwendung in gerührtem sowie stichfestem Joghurt, Desserts auf Milchbasis sowie Fertigprodukten. Deklaration: Milchprotein	Ingredia Functional
Promilk 701 HG	Molkenproteinkonzentrat 70% für die Anwendung in frischen Milchprodukten (wie gerührter und stichfester Joghurt). Deklaration: Molkenprotein	Ingredia Functional
Promilk 802 FB	Lösliches Milchproteinkonzentrat 80% für die Anwendung in gerührtem Joghurt, fettarmem Käse, Desserts auf Milchbasis sowie Ei-Ersatz. Deklaration: Milchprotein	Ingredia Functional
Promilk 852 A	Milchproteinisolat 85% für die Erhöhung sowie Standardisierung des Proteingehaltes in Milchprodukten, Schmelzkäse sowie Käseimitat. Deklaration: Milchprotein	Ingredia Functional
Promilk 852 B	Milchproteinisolat 85% für die Standardisierung sowie Proteianreicherung für die Käseherstellung, Schmelzkäse sowie Sportlernahrung. Deklaration: Milchprotein	Ingredia Functional
Promilk 852 FB1	Lösliches Milchproteinkonzentrat 85% für die Anwendung in Joghurt, fettarmem Käse sowie Desserts auf Milchbasis. Deklaration: Milchprotein	Ingredia Functional
Promilk 852 AM	Milchproteinkonzentrat 85% für die Anwendung in Schmelzkäse. Deklaration: Milchprotein	Ingredia Functional
Promilk 870	Milchprotein 87% für die Anwendung in Sauerrahm sowie Buttercreme. Deklaration: Milchprotein	Ingredia Functional
Promilk IC 06	Mischung für Imitat-Käse (Pizza). Deklaration: Milchprotein, modifizierte Kartoffelstärke, modifizierte Maisstärke, Salz, Schmelzsalze	Ingredia Functional

Milchproteine

Produktname	Produktbeschreibung	Hersteller
Promilk LA 01	Milchprotein 70% für die Anwendung in griechischem Joghurt sowie frischen Milchprodukten. Verhindert die Separation von Molke. Deklaration: Milchprotein	Ingredia Functional
Rennet Casein	Rennet Casein für die Anwendung im Schmelz- sowie Analogkäse. Deklaration: Milchprotein	Ingredia Functional
Serigel LG	Molkenproteinkonzentrat 35% als Ersatz für Magermilchpulver in Joghurt und gekühlten Milchprodukten. Deklaration: Laktose, Molkenprotein	Ingredia Functional

Oberflächenbehandlung, Wachse

Produktname	Produktbeschreibung	Hersteller
Kahlseal 3110	Natürliche Gelierhilfe in Pulverform für die Center-Vorbehandlung	Kahlwax
Kahlseal 3510	Schutzlack für gecoatete Süßwaren	Kahlwax
Kahlgloss 3650	Maximaler Oberflächenglanz und hohe Effektivität für Süßwaren mit Schokoladenüberzug sowie auf Fett basierende Glasuren	Kahlwax
Kahlgloss 3660	Perfekter Oberflächenglanz ohne zusätzliche Versiegelung. Aufhellung für Süßwaren mit Schokoladenüberzug	Kahlwax
Kahlglove 3130	Anhaftung, Aufhellung und Schutz für Snacks	Kahlwax
Kahlwax 3334P100	Direkte Aufhellung von hart-gecoateten Süßwaren	Kahlwax
Kahlwax 7625P100	Pulvermischung für die Aufhellung von soft- und hart-gecoateten Süßwaren	Kahlwax

Emulgatoren und Spezialprodukte

Produktname	Produktbeschreibung	E-Nummer / Hersteller
Type P(V)	Gesättigte destillierte Monoglyceride mit einem Monoestergehalt von min. 95%	E471 / Riken
Type P(V)S	Gesättigte destillierte Monoglyceride mit einem Monoestergehalt von min. 95%	E471 / Riken
Rimulsoft Super	Wasserdispersierbare destillierte Monoglyceride mit einem Monoestergehalt von min. 95%	E471 / Riken
Rikemal M48	Selbstemulgierende Monoglyceride mit einem Monoestergehalt von min. 80%	E471 / Riken
Rikemal P200S	Mono- und Diglyceride mit einem Monoestergehalt von min. 45%	E471 / Riken
Rikemal G002	Essig- und Fettsäureester des Glycerins mit einem Monoestergehalt von min. 100%	E472a / Riken
Rikemal GV-706	Essig- und Fettsäureester des Glycerins mit einem Monoestergehalt von min. 70%	E472a / Riken
Rikemal KV-30	Zitronensäureester von Monoglyceriden	E472c / Riken
Riken EM 400 P	Emulgator für Backwaren (in Pulverform)	Riken
Excelais	Stabilisierender Emulgator für die Anwendung in Speiseeis	Riken
Riplex	Stabilisator – Emulgator für Speiseeis	auf Anfrage / Riken
Belex	Geschmacksverstärker aus Hefeextrakt	Riken
Wakame	Getrocknetes Seegras	Riken

● Sucroseester, Sucroseoligoester, Sucroseestermischungen

Produktname	Produktbeschreibung	E-Nummer / Hersteller
Sisterna PS750	Sucroseester von Speisefettsäuren	E473 / Sisterna
Sisterna SP70	Sucroseester von Speisefettsäuren	E473 / Sisterna
Sisterna SP50	Sucroseester von Speisefettsäuren	E473 / Sisterna
Sisterna SP30	Sucroseester von Speisefettsäuren	E473 / Sisterna
Sisterna SP10	Sucroseoligoester	E473 / Sisterna
Sucrosilk MP10	Sucroseestermischung	E473+E341 / Sisterna

● Phosphate, Phosphatmischungen

Straightphosphate

Produktname	Produktbeschreibung	E-Nummer / Hersteller
Straight Phosphates	Verschiedene Typen von Natrium-, Kalium-, Aluminium- und Ammoniumphosphaten	E450-E452 / Omnisal
Calciumphosphate	Straight Phosphat	E341 / TKI

Phosphatmischungen / Blends

Produktname	Produktbeschreibung	E-Nummer / Hersteller
Carnesal	Phosphatmischungen für Fleischanwendungen	E450-E452 / Omnisal
Puromix	Phosphatmischungen für Fleischanwendungen	E450-E452 / Omnisal
Creмосal	Phosphatmischungen für Käseanwendungen	E450-E452 / Omnisal
Hamifos	Phosphatmischungen für Fleischanwendungen	E450-E452 / Fosfa / Omnisal

● Laktate

Natrium-, Kalium-, Calciumlaktat und Spezialprodukte

Produktname	Produktbeschreibung	E-Nummer / Hersteller
GalafLOW SL50	Natriumlaktat 50%	E325 / Galactic
GalafLOW SL60	Natriumlaktat 60%	E325 / Galactic
GalafLOW PL60	Kaliumlaktat 60%	E326 / Galactic
Galaxium Pentahydrat - Pulver	Calciumlaktatpulver	E327 / Galactic
Galaxium Pentahydrat - Perlen	Calciumlaktatperlen, nicht staubendes Granulat	E327 / Galactic
Galacid	Milchsäure	E270 / Galactic
Promeat Adagio, Prodough Adagio, Prodairy Adagio	Milchsäure (97% gepuffert, Pulver)	E270 / Galactic
Promeat Flavour	Fermentierter Zucker zur Geschmacksverstärkung auch bei Salzreduktion. Deklaration: natürliches Aroma	Galactic
Promeat Powder	Blends aus Laktaten und Acetaten für diverse Applikationen	Galactic
Galastar	Starterkulturen und Probiotics	Galactic
Galacin	Nisin und Natamycin (natürliche Antibiotika zur MHD Verlängerung)	Galactic

● Stärkezucker, FOS

Stärkezucker

Produktname	Produktbeschreibung	Hersteller
Maldex	Maltodextrin (verschiedene DE-Werte)	Syral
Glucodry	Glukosesirup in Pulverform (verschiedene DE-Werte)	Syral
Merisorb	Pulverförmiges D-Sorbitol (verschiedene DE-Werte)	Syral
Maltilite	Kristallines Maltitol (verschiedene DE-Werte)	Syral
Meritol	Sorbitol (verschiedene DE-Werte)	Syral

Dextrose

Produktname	Produktbeschreibung	Hersteller
Meritose 200	Dextrose	Syral

FOS

Produktname	Produktbeschreibung	Hersteller
Actilight	Kurzkettige Fructo-Oligosaccharide	Beghin Meiji

● Commodities

Konservierungsstoffe

Produktname	Produktbeschreibung	E-Nummer / Hersteller
Kaliumsorbitat	Konservierungsstoff	E202 / China
Sorbinsäure	Konservierungsstoff	E200 / China
Natriumbenzoat	Konservierungsstoff	E211 / China

Säuerungsmittel

Produktname	Produktbeschreibung	E-Nummer / Hersteller
Glucon-Delta-Lacton	Säuerungsmittel	E575 / China

Antioxidationsmittel

Produktname	Produktbeschreibung	E-Nummer / Hersteller
Ascorbinsäure	Antioxidationsmittel	E300 / China
Natriumascorbat	Antioxidationsmittel	E301 / China
Isoascorbinsäure	Antioxidationsmittel	E315 / China
Natriumerythorbat / Natriumisoascorbat	Antioxidationsmittel	E316 / China

Sojaprodukte

Produktname	Produktbeschreibung	Hersteller
Sojaproteinkonzentrat	Sojaprotein	China
Sojaproteinisolat	Sojaprotein	China
Sojaproteintexturat	Sojaprotein	China
Sojaproteinfasern	Sojaprotein	China

Verdickungsmittel

Produktname	Produktbeschreibung	E-Nummer / Hersteller
Guarkernmehl	Verdickungsmittel	E412 China

Unsere Auskünfte über Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten von Produkten und Verfahren, unsere technische Beratung und sonstige Angaben auch im Rahmen von Versuchen, erfolgen nach bestem Wissen, jedoch unverbindlich. Sie befreien Sie nicht von der eigenen Prüfung der durch uns gelieferten Produkte auf ihre Eignung für die beabsichtigten Verfahren und Zwecke und in Bezug auf die Verletzung etwaiger Schutzrechte Dritter. Wir gewährleisten die einwandfreie Qualität unserer Produkte nach Maßgabe unserer „Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen“.

Stand September 2013



Biesterfeld Spezialchemie GmbH

Ferdinandstrasse 41

20095 Hamburg

Tel.: +49-40-32008-305

Fax: +49-40-32008-453

www.biesterfeld-spezialchemie.com