

Almi

The Ingredients for Success.



WIR SAGEN
DANKE
FÜR IHR INTERESSE!

INTERESSANTER INHALT

UNSER VERSPRECHEN!	4
WICHTIGE FAKTEN	8
SCHRITT FÜR SCHRITT	12
GEWÜRZMISCHUNGEN & -ZUBEREITUNGEN	16
FLEISCH- & WURSTWAREN	18
FISCH & MEERESFRÜCHTE	20
CONVENIENCE	22
VEGETARISCHE & VEGANE PRODUKTE	24
EMULGATOREN & STABILISATOREN	26
AROMEN	28
FÄRBENDE HILFSSTOFFE	30
HALAL & KOSHER	32
STIP-TECHNOLOGIE	34

1

UNSER VERSPRECHEN! ALMI IST IHR VERLÄSSLICHER PARTNER

Als traditionelles Familienunternehmen sind wir bereits seit 3 Generationen erfolgreicher Partner der internationalen Lebensmittelindustrie und auf die Herstellung hochwertiger Gewürzmischungen und Zusatzstoffe spezialisiert. Die Kombination aus höchster Produktqualität, modernster Technologie, höchster Innovationskraft und qualifizierten Mitarbeitern ermöglicht es uns, die globalen Kundenanforderungen auf dem Weltmarkt zu erfüllen.

Dass sich wirtschaftliche Prozesse und nachhaltiges Engagement nicht widersprechen, zeigt Almi mit vorausschauendem Handeln.

Oft machen die kleinen Aktionen den Unterschied: So werden Rohstoffe direkt in der Region gekauft, um Transportwege zu verkürzen. Eine korrekt durchgeführte Mülltrennung und die passende Materialauswahl bei Lebensmittelverpackungen optimieren den ökologischen Fußabdruck. Modernste Anlagen stellen sicher, dass der Energieverbrauch optimiert wird und damit den hohen Erwartungen des Weltmarktes nachgekommen werden kann.

ALEXANDER MITTERMAYR
Eigentümer & Geschäftsführer



DIE BESTEN DER BRANCHE

Erfahrung & Tradition

ALEXANDER MITTERMAYR



EIGENTÜMER & GESCHÄFTSFÜHRER

“ Wir kümmern uns heute um die Trends von morgen. Mithilfe unserer starken Forschung und Entwicklung haben wir bei Innovationen stets die Nase vorne.

HEINZ MITTERMAYR



GESCHÄFTSFÜHRER

“ Wir sind ein traditionsreicher Familienbetrieb mit der Stärke eines Konzerns. Bei uns gilt wie in jeder guten Familie: Einzeln sind wir stark, gemeinsam sind wir unschlagbar.

KARL REINGRUBER



GESCHÄFTSFÜHRER

“ Unsere erfahrenen und internationalen MitarbeiterInnen, bieten Ihnen in Kombination mit den neuesten Technologien erfolgreiche Lösungen.

ALMI GLOBAL



TRADITION TRIFFT ZUKUNFT

Gemeinsam erfolgreich seit 1931

AUS TRADITION ZUKUNFTSORIENTIERT

1972

Neubau der Produktionsstätte in Leonding



1999

Eröffnung der Almi Akademie und Almi Technikum

1979

Eröffnung einer Darmdruckerei und Konfektionierung am Fleischmarkt St. Marx in Wien

1994

Almi beginnt in Zusammenarbeit mit der Firma Matimex die ehemaligen GUS-Staaten zu erobern.

2003

Gründung Almi-Hungary Kft. (Ungarn)

2006

Bau der neuen Unternehmenszentrale
Das neue Gebäude erstreckt sich über 19.500 m². Zusätzlich wird eine Unternehmenszentrale mit drei Etagen, eine Lagerhalle und eine zweigeschossige Abpackungsanlage errichtet. Die Investitionssumme beträgt stolze € 35 Mio.

Marktführerschaft in Russland

In Russland steigt Almi gemeinsam mit Matimex zum Marktführer für Gewürzmischungen und Zusatzstoffe auf.

Erweiterung des Headquarters in Oftring
um 10.000 m² und einem Investitionsvolumen von € 20 Mio.

2011

Kauf des Südafrikanischen Unternehmens Spicetech & Gründung von Almi-Deutschland GmbH (Deutschland)

2014

Gründung Almi Ceska republika s.r.o. (Tschechien) und Änderung von dem Unternehmensnamen von Spicetech zu **Almi Spices SA (Proprietary) Limited**

2016

Gründung von OOO „Almi“ (Russland)

2018

Gründung Almi Netherlands B.V. (Benelux)

Eröffnung des Technikums in Moskau

Gründung von Innov8 GmbH (Österreich)

Erneute Auszeichnung mit dem österreichischen Bundeswappen

Erweiterung des Almi Headquarters um 3.600 m²
Es wird ein Gebäude zur Gewürzaufbereitung gebaut. Die Bereiche Produktentwicklung und Forschung & Entwicklung werden ausgebaut und ein Werkstattegebäude für die Instandhaltung wird errichtet.

2020

Kauf von Bioscience Food Solutions GmbH und Rührer Gewürze GmbH (Deutschland)

2020

2021
Kauf von Almi Italia S.R.L. (Italien)

Inbetriebnahme der Entkeimungsanlage

Fertigstellung der Erweiterung des Almi Headquarters

Eröffnung Labor, Forschung & Entwicklung
OOO „Almi“ eröffnet eine eigene Forschung & Entwicklungsabteilung in Moskau



Technikum in Moskau

2022
Übernahme der Firma Auinger Suppen e.U. (Österreich)

Gründung Almi France SARL (Frankreich)

1930

1970

1980

1990

2000

2010

1949

Almi erhält den **Gewerbeschein** zur Erzeugung von Gewürzzubereitungen, Pökelsalzen, Suppengewürzen und Rohgemüsekonserven



1980

Almi startet Export

1992

Gründung Almi Polska Spolka z.o.o. (Polen)

2001

Gründung SC Almi-Rom SRL (Rumänien) und Almi - A-ACK DOO (Serbien - Montenegro)

2005

Expansion des Exports nach **Asien und West-Europa**

2015

Kauf von der Vertriebsgesellschaft in der Ukraine, Georgia und Kasachstan (LLC „Almi Georgia LTD“, TOV „Matimex-Ukraine“, TOO „Matimex-Kasachstan“)

2013

Europa bleibt weiter im Fokus
In Europa ist Almi mit eigenen Tochtergesellschaften flächendeckend präsent.

Zudem werden Umbauarbeiten auf insgesamt 14.000 m² abgeschlossen. **In Summe umfasst das Almi Headquarter nun gigantische 56.000 m² Grundfläche.**



1977

Kooperation mit Viskase
Almi sichert sich die strategisch wichtige Zusammenarbeit mit dem Verpackungskonzern Viskase in Österreich.

1995

Erweiterung der Produktion in Leonding
Auf 5.000 m² werden ein vierstöckiges Produktionsgebäude mit modernster Vermahl-, Misch- und Abfülltechnik sowie eine Lagerhalle für Rohware errichtet.



1931

Unternehmensgründer **Alfred Mittermayr** eröffnet **Gemischtwarenhandel**



2 | WICHTIGE FAKTEN

RUND UM DAS UNTERNEHMEN

Individuelle, ganzheitliche und zukunftsfähige Lösungen stehen seit über neun Jahrzehnten im Mittelpunkt unserer Agenda. Zukunftsweisende Entwicklungen, ein Service auf höchstem Niveau und

beste Rohstoffqualität werden von innovativen Ideen und Technologien ergänzt. Individuelle Kundenberatung, abgestimmt auf den jeweiligen Markt, zählt zu unseren Kompetenzen.

UNSERE FÄHIGKEITEN

In Fakten und Zahlen



HÖCHSTER QUALITÄTSSTANDARD

Sowohl im Rohstoff-Einkauf als auch in der Produktion arbeiten wir nach strengen Kriterien und garantieren damit die gleichbleibende Qualität unserer Produkte.



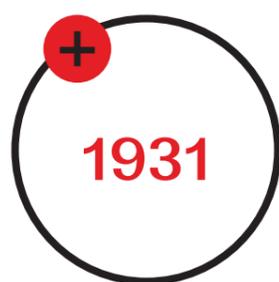
INDIVIDUELLE TECHNOLOGIENUNTERSTÜTZUNG

Wir setzen auf langjährige Partnerschaften, strenge Auswahl- und Produktionskriterien sowie weltweite individuelle Kundenbetreuung. Von Experten für Experten.



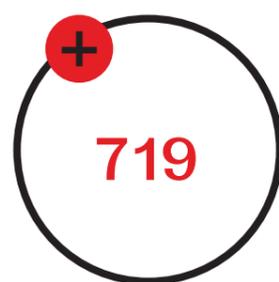
GLOBALE ZUVERLÄSSIGKEIT

Rohstoffe oder länderspezifische Bedürfnisse ändern sich – als verlässlicher Partner garantieren wir, dass Rezepturen und Mischungen immer den gewünschten Anforderungen entsprechen.



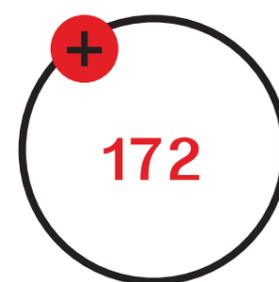
Gründungsjahr

Unternehmensgründer Alfred Mittermayr eröffnet eine eigene, kleine Gemischtwarenhandlung in Linz-Urfahr.



Mitarbeiter

Die Qualifikationen und das Wissen unserer Mitarbeiter machen uns erfolgreich - ihr Engagement bewirkt den Unterschied.



Mio. € Umsatz

Der Umsatz bezieht sich auf die gesamte Almi Gruppe im Wirtschaftsjahr 2023.



% Exportanteil

Der Exportanteil von Almi Gütern beträgt aktuell 89,5%.

UNTERNEHMENSKENNZAHLEN



719 wundervolle Menschen die als Team arbeiten



3.800 Rohstoffe für individuelle Mischungen



70.000 Rezepturen für Ihren Erfolg



78 Länder, in welchen wir Präsenz zeigen

AWARD



STAATSWAPPEN
National Award

ZERTIFIKATE

Ein Zeichen für beste Qualität & hohe Kompetenz



HALAL ZERTIFIZIERUNG

gibt dem Kunden die Sicherheit, dass islamische Speisevorschriften und Reinheitsgebote voll berücksichtigt werden.



ISO 9001:2015 ISO 22000:2018

Endverbraucher können sich bei Almi auf ein geprüftes Qualitätsmanagementsystem und perfekt abgestimmte Prozesse verlassen.



KOSHER-ZERTIFIKAT

bestätigt die Beachtung jüdischer Speisegebote.



BIO-ZERTIFIKAT

garantiert, dass Almi Produkte aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft stammen.



AUSTRIA GÜTEZEICHEN

ist ein Erkennungszeichen und ein Garant für heimische Qualität.



SIEGEL

„OHNE GENTECHNIK“

gilt als Verbot für den Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen. Auch gilt es als Einsatzverbot von Vitaminen, Aromen, Enzymen und anderen Zusatzstoffen, die mithilfe von gentechnisch veränderten Mikroorganismen hergestellt wurden.



GMP+ FSA

GMP+ steht für sichere Futtermittel. Almi ist berechtigt, Einzel- sowie Mischfuttermittel zu produzieren und zu handeln. Ebenso können mit einer GMP+ Zertifizierung auch pastus-zertifizierte Unternehmen beliefert werden.



FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION (FSSC)

ist ein international anerkannter Standard zur Sicherung der Lebensmittelqualität. GFSI anerkannte Standards werden im internationalen Wettbewerb vorausgesetzt.



ALMI AKADEMIE

Almi forscht - Almi entwickelt - Almi berät



FORSCHUNGS- UND TECHNOLOGIEZENTRUM

Auf 1.300m² wird an neuen Rezepturen geforscht und gearbeitet.

INTEGRIERTE MUSTERFLEISCHEREI

Neueste Entwicklungen werden auf ihre Anwender- und Praxis-tauglichkeit getestet, wobei die individuellen Kundenbedürfnisse im Vordergrund stehen.



KUNDEN-SEMINARE

Produkte hat jeder. Almi bietet exklusive Seminare für Kunden in Oftring und bei OOO Almi in Moskau an. Im Programm befinden sich meist maßgeschneiderte Rezepturenentwicklungen, verschiedenste Laborleistungen, lebensmittelrechtliche Beratungen und eine gemeinsame Musterproduktion.

3

SCHRITT FÜR SCHRITT

VON ANFANG BIS ENDE NEHMEN WIR IHRE IDEEN UND WÜNSCHE AUF UND SETZEN SIE IN DIE REALITÄT UM



ALMI GMBH

Mehrere Jahrzehnte liegen hinter uns. Jahre mit vielen Erfolgen, Erfahrungen und Werten, die in unserem Familienbetrieb von Generation zu Generation weitergegeben werden. Und davon profitieren unsere Kunden!

DAS IST UNS WICHTIG:

- Nachhaltige Partnerschaften
- Kontrolle, Qualität und Produktsicherheit
- Individuelle Lösungen für Kunden
- Forschung und Entwicklung
- Kundenbetreuung
- Motivation der Mitarbeiter
- Nachhaltigkeit

PRODUKTIONSABLAUF

Schritt für Schritt zur Perfektion

ROHSTOFF-BESCHAFFUNG



Bei der Auswahl von Lieferanten ist uns eine hohe Produktqualität, Zuverlässigkeit und Nachhaltigkeit wichtig. Der Fokus bei unseren Lieferanten liegt auf einer langjährigen und partnerschaftlichen Zusammenarbeit.

WAREN-ANNAHME



Bei der Warenanlieferung wird das Produkt vom hausinternen Labor geprüft und eine Probe entnommen. Das Produkt bleibt bis zur Laborfreigabe gesperrt.

WAREN-KONTROLLE



Die Probenahme und die Analysen der Rohstoffe erfolgen durch genau definierte Kriterien und gesetzlichen Grenzwerten. Um ein sicheres Produkt gewährleisten zu können, werden einerseits die Rohstoffe in unserem hauseigenen Labor sowie auch von externen akkreditierten Laboren analysiert. Erst wenn alle Parameter unseren Vorgaben entsprechen, wird die Ware für die Produktion freigegeben.

AUFBEREITUNG



Rohgewürze und Kräuter werden mittels Reinigungs- und Sortiermaschinen von Verunreinigungen befreit und nach Form und Farbe sortiert.

ENTKEIMUNG



Auf speziellen Kundenwunsch werden durch eine kurze und intensive Dampfbehandlung die mikrobiologischen Parameter auf ein Minimum gesenkt. Die wertgebenden Inhaltsstoffe der Kräuter und Gewürze wie Farbstoffe und ätherische Öle bleiben dabei weitestgehend erhalten. Durch modernste Technologie können wir damit die Produktsicherheit und -qualität noch weiter verbessern.

VERMAHLUNG



Um eine schonende und aromaerhaltende Verarbeitung zu gewährleisten werden bei uns die Produkte kaltvermahlen. Unterschiedliche Mahlgrade runden unser großes Produktsortiment ab.

MISCHEN



Kundenspezifische Rezepturen sind in unserem EDV Programm gespeichert und werden mittels modernster Mischanlagen und einem 100% rückverfolgbaren Dosiersystem realisiert.

FERTIGWAREN-KONTROLLE



Es wird von jeder produzierten Charge ein Rückstellmuster gezogen und sensorisch kontrolliert. Erst nach Freigabe durch unser Labor, wird die Mischung abgepackt.

ABPACKUNG



Eine große Variation an Verpackungsmaterialien, Etiketten und individuellen Füllgewichten, erlauben es uns ein starker Partner für unsere Kunden zu sein und auch komplexe Anforderungen individuell zu ermöglichen.

VERSAND



Auch bei der Auswahl der Transportdienstleister überlässt ALMI nichts dem Zufall und setzt auf verlässliche Partner, die unsere Produkte schnellstmöglich und sicher zu unseren Kunden liefern.

DAS IST UNS WICHTIG

Geschmack und Know-How für die Lebensmittelindustrie



**HAUSINTERNE
FORSCHUNG &
ENTWICKLUNG**

INNOV⁸

Innovations for success

Beste Rohstoffqualität und zuverlässiger Service werden von innovativen Ideen und Technologien ergänzt und sorgen so für höchste Kundenzufriedenheit. Innovationsgeist beweisen wir aber nicht nur in puncto Technologie – auch die individuelle Kundenberatung, abgestimmt auf den jeweiligen Markt und die spezifischen Geschmacksbedürfnisse und Trends, zählen zu unseren Kernkompetenzen.

**KONTROLLE,
QUALITÄT &
PRODUKTSICHERHEIT**



Almi investiert kontinuierlich in modernste Geräte und Laborequipment um mittels modernster Technologien die Authentizität der Rohstoffe garantieren zu können und höchste Produktqualität zu bieten. Magnete, Metalldetektoren und Kontrollsiebe in der Produktion sichern, dass sich keine Fremdkörper in unseren Produkten befinden.

BESTÄNDIGKEIT UND SICHERHEIT

ENTKEIMUNG

Auf speziellen Kundenwunsch werden durch eine kurze und intensive Dampfbehandlung die mikrobiologischen Parameter auf ein Minimum gesenkt. Die wertgebenden Inhaltsstoffe der Kräuter und Gewürze wie Farbstoffe und ätherische Öle bleiben dabei weitestgehend erhalten. Durch modernste Technologie können wir damit die Produktsicherheit und -qualität noch weiter verbessern.



GLEICHBLEIBENDE QUALITÄT

Almi überprüft jede angelieferte Ware auf die entscheidenden Qualitätsparameter. Um ein konstantes Endprodukt gewährleisten zu können, werden ausgewählte Rohstoffe von uns hausintern standardisiert und so erntebedingte Schwankungen auf ein Minimum reduziert.



KUNDEN- BETREUUNG

Persönlich und länderübergreifend - Die individuelle Kundenbetreuung steht bei Almi im Vordergrund. Daher wird den Technologen, den Fachkräften und den Händlern vor Ort eine länderübergreifende Unterstützung angeboten. Almi Oftering und OOO Almi Moskau bieten exklusive Seminare für Kunden an.



4 | GEWÜRZ- MISCHUNGEN & -ZUBEREITUNGEN

GEWÜRZMISCHUNGEN & -ZUBEREITUNGEN

Beste Rohstoffqualität für unverwechselbare Mischungen

Qualität und Innovation stehen für Almi an erster Stelle - Mischungen, die nicht nur geschmackliche, sondern auch funktionelle Aufgaben übernehmen, sind mehrfach zertifiziert und entsprechen den strengsten Vorgaben.

EINSATZGEBIETE



ROHGEWÜRZE

Über 3.800 Rohstoffe können für die Herstellung verschiedener Gewürzmischungen herangezogen werden.



DEKORGEWÜRZE

sind Mischungen, die auf das Äußere des Produktes aufgetragen werden. Almi bietet individuelle Lösungen an.



BIO

Rohgewürze wie auch Gewürzmischungen sind bei Almi natürlich auch in höchster Bio-Qualität erhältlich.



BACKWAREN

Das Sortiment von Almi umfasst verschiedene Brotmischungen für jede Anwendung.



FLEISCH- & WURSTWAREN

Fein abgestimmte Gewürzmischungen für diverse Fleisch- und Wurstwaren.



FISCH & MEERESFRÜCHTE

Almi bietet eine breite Vielfalt an Fischgewürzen an, welche auch für Meeresfrüchte verwendbar sind.



GLANZ-WÜRZÖLE

Egal ob würzig-pikant oder fruchtig-frisch - Almi hat für jeden Geschmack das richtige Glanz-Würzöl.



CONVENIENCE

Diverse Mischungen für die schnelle Küche und zur Erleichterung Ihres Alltages.

ALMI IN ZAHLEN



45.000
Mischungen

Almi bietet auch individuelle Mischungen an.

3.800
Rohstoffe

Rohstoffe werden regional eingekauft um Transportwege zu verkürzen.

80
Tonnen
produziert

Im Schnitt produziert Almi 80 Tonnen pro Tag.

5

FLEISCH- & WURSTWAREN

FLEISCH- & WURSTWAREN

Maßgeschneiderte Produkte für ein verbessertes Endergebnis

Almi bietet fein abgestimmte Lösungen für jedes Anwendungsgebiet in der Fleisch- und Wurstverarbeitung an. In der hauseigenen Produktentwicklung wird stets an neuen Rezepturen geforscht und bestehende Produkte für den Kunden weiterentwickelt.

EINSATZGEBIETE



GEWÜRZ- MISCHUNGEN

Almi bietet individuelle Gewürzmischungen und -zubereitungen für diverse Fleisch- und Wurstwaren an.



COMBI- MISCHUNGEN

Die Combi-Mischungen von Almi vereinen Funktion und Geschmack für Ihr Endprodukt.



EMULGATOREN

Zusatzstoffe für verbesserte Konsistenz und optimale Fett- bzw. Wasserbindung.



HALTBARKEITS- REGULATOREN

Lösungen für eine längere Haltbarkeit.



E-NUMMERN FREI

Almi Produkte sind auch ohne E-Nummern erhältlich.



INJEKTIONS- LAKEN

Produkte zum Injizieren für besseren Geschmack, Konsistenz und Haltbarkeit des Endproduktes.



AROMEN

Almi bietet sowohl natürliche als auch nicht natürliche Aromen für diverse Anwendungen an.



SPEZIELLE MISCHUNGEN

Ob glutenfrei, allergenfrei, vegetarisch oder vegan - bei Almi sind maßgeschneiderte Mischungen möglich.



“Almi bietet *maßgeschneiderte* Mischungen für jede *gewünschte* Anwendung an.”

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Innovative Gesamtlösungen für Meer Geschmack

Um den stetig wachsenden Konsumbedarf an Fisch- und Feinkosterzeugnissen bei immer geringer werdendem Fischaufkommen gerecht zu werden, entwickelt Almi bereits seit vielen Jahren innovative Gesamtlösungen im Bereich der Fischveredelung.

EINSATZGEBIETE



GEWÜRZ- MISCHUNGEN

Egal ob fein oder grob, leicht würzig oder scharf, - bei Almi ist alles möglich! Almi hat definitiv das Richtige für Sie!



STABILISATOREN

dienen zur Stabilisierung der Haltbarkeit, Farbe und Konsistenz.



COMBI- MISCHUNGEN

Die Combi-Mischungen von Almi vereinen Funktion und Geschmack für Ihr Endprodukt.



MARINADEN

Almi bietet sowohl Glanz- und Würzmarinaden, Trocken- und Würz-emulsionen als auch Trockenmarinaden für jede Art von Fisch an.



DEKOR- GEWÜRZE

Diverse Dekorgewürze als Räucherauflage, welche auch für Dips, Cremes, Fischsalate und Präserven verwendet werden können.



COMPOUNDS

Almi hat kompakte Lösungen zur Herstellung von Mayonnaisen, Saucen, Cremes und Pasteten.



DIPS

Individuell maßgeschneiderte Dips für Fisch und Meeresfrüchte.



SONSTIGE

Egal ob Saucen für Fertiggerichte, Suppen oder Halbfertigerzeugnisse - Bei Almi sind individuelle Rezepturen möglich.

BEI ALMI BEKOMMEN SIE MEER!

Um hochwertige Fischerzeugnisse herstellen zu können, sind Gewürze, Gewürzzubereitungen und Zusatzstoffe von Almi notwendige Voraussetzungen für Fisch- und Feinkostproduzenten.

Nass- und Trockenpanadensysteme dienen zur Herstellung von Fischhalbfertigprodukten. Diese Systeme werden bereits bei der Fisch-Nugget-Produktion eingesetzt. Bei der Nuggets-Herstellung ist ein innen saftiges und außen knuspriges Endergebnis ein absolutes MUSS.



7 | CONVENIENCE

CONVENIENCE

Die Zutaten für schnellen Erfolg

Almi hat über die Jahre ein breites Sortiment an Convenience-Produkten entwickelt, welches keine Wünsche offen lässt. Von sauer bis süß, von trocken bis flüssig - Almi bietet mit seinen funktionellen Produkten eine Erleichterung für Ihren Alltag.

EINSATZGEBIETE



ALMI FIX

Von Allwürzmittel bis Zimtzucker - Almi hat für jeden Geschmack das Richtige.



BROTAUFSTRICHE

Diverse Brotaufstriche können mit Almi Produkten im Handumdrehen realisiert werden.



SUPPEN

Egal ob eine Hühner-, Rind-, Gemüse- oder vegane Suppe - mit den Produkten von Almi ist alles möglich.



WÜRZMITTEL

Das Besondere daran ist das Besondere darin. Almi Würzmittel sind als Pulver, Flüssig- oder Feststoff erhältlich.



GLANZ-WÜRZÖLE

Die hochwertigen Glanz-Würzöle verleihen Ihren Gerichten einen außergewöhnlichen Geschmack.



DRESSINGS

Egal ob fruchtig-frisch oder würzig-pikant - Almi trifft jeden Geschmack.



KNÖDEL

Innovative Gesamtlösungen für saure als auch süße Knödelvarianten.



SAUCEN & DIPS

Kompakte Lösungen für allerlei Saucen und Dips.



PANADEN

Verleihen Sie Ihrem Produkt eine krusprige Hülle mit dem perfekten Biss.



BACKWAREN

Das Sortiment von Almi umfasst verschiedene Brotmischungen für jede Anwendung.



DESSERTS

Gleichbleibende Konsistenz und Geschmack für Ihr gewünschtes Dessert.



SHAKES

Sowohl Proteinshakes, als auch Milchshakes oder Smoothies. Bei Almi ist immer etwas für Sie dabei.

“Convenience Produkte *erleichtern* viele kleine und große Arbeitsschritte im alltäglichen Leben.”

VEGETARISCHE & VEGANE PRODUKTE

VEGETARISCHE & VEGANE PRODUKTE

Fleischlose Lösungen von Almi

Immer mehr Menschen entscheiden sich für eine fleischlose Ernährung. Almi bietet eine vielseitige Produktpalette als Alternative zu beliebten traditionellen Wurst- und Fleischprodukten. Als Reaktion und Antwort auf diesen Trend wird das Sortiment ständig mit neuen Innovationen erweitert.

EINSATZGEBIETE



WURST-ALTERNATIVEN

Gesamtkonzepte für vegetarische und vegane Wurstwaren, wie Frankfurter, Bratwurst oder Extrawurst.



CONVENIENCE

Innovative Gesamtlösungen für diverse Gerichte, wie Burger, Gemüseläbchen oder Falafel.



AUFSTRICHE

Ob Hummus oder Kräuteraufstrich - Almi bietet für jeden Geschmack die passende Lösung.



FLEISCHERSATZ-PRODUKTE

Für die vegetarische und vegane Ernährung bietet Almi ideale Fleischersatzprodukte mit gleichbleibender Konsistenz und Geschmack an.



SUPPEN

Nährstoffreiche und geschmackvolle Suppen ergänzen das vegetarische oder vegane Menü in jeder Hinsicht.



DIPS

Unsere Dip Saucen harmonisieren perfekt mit vegetarischen und veganen Gerichten.



INNOVATIONEN

Neue Produkte mit hohem Proteingehalt für die vegetarische und vegane Ernährung, wie ein proteinreicher Pizzabelag, überzeugen durch vielseitige Anwendungsmöglichkeiten.

ALMI GOES VEGGIE

- ✓ einfache Möglichkeit den Fleischkonsum zu reduzieren
- ✓ geringerer ökologischer Fußabdruck
- ✓ weniger tierisches Eiweiß in der Ernährung
- ✓ natürlicherweise kein Cholesterin enthalten
- ✓ Verwendung pflanzlicher Öle (gutes Fettsäuremuster)

EMULGATOREN & STABILISATOREN



EMULGATOREN & STABILISATOREN

Stabil und gleichbleibend - einfach verbessert

Emulgatoren sind Hilfsstoffe, die dazu dienen, zwei oder mehrere nicht miteinander mischbare Flüssigkeiten zu einem fein verteilten Gemisch, der sogenannten Emulsion, zu vermengen. Der Hauptgrund zur Beigabe eines Emulgators oder Stabilisators ist die Verbesserung der Gesamtqualität des Endproduktes. Emulgatoren, wie Stabilisatoren, sind nur geringe Bestandteile eines Endproduktes. Sie sind aber dennoch essentiell!

EINSATZGEBIETE



SPEZIAL-COMPOUND

Spezialcompounds für Fleischprodukte sind ideal um ein optisch gleichbleibendes Produkt bei gleichem Preisverhältnis zu produzieren.



WURSTWAREN

Dienen zur besseren Wasser-, Fett- und Ölbindung und sind konsistenzbildend.



SAUCEN & DIPS

Für eine bessere Konsistenz und schönere Optik.



FISCH & MEERESFRÜCHTE

Emulgatoren sind für Fisch und Meeresfrüchte auch geeignet.



KÄSE

Emulgatoren können einerseits als Komplettersatz und andererseits zur Streckung des Endproduktes verwendet werden.



AUFSTRICHE

Machen das Produkt gesamtheitlich cremiger und sorgen für eine bessere Konsistenz.



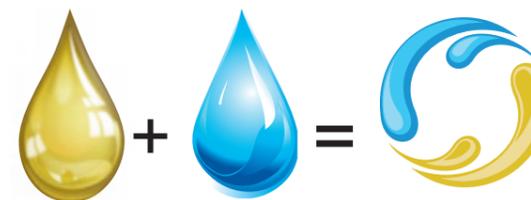
VEGETARISCH & VEGAN

Emulgatoren können auch für vegetarische oder vegane Produkte eingesetzt werden.



SÜSSWAREN

Auch Süßwaren gehören zu den Anwendungsbereichen der Emulgatoren. Sie bieten eine leichtere Verarbeitung des gewünschten Produktes an.



“Einer der wesentlichen *Vorteile* der Almi Emulgatoren ist es OHNE einer Änderung der Grundrezeptur eine *Optimierung Ihres Produktes und Rohstoffes* zu erreichen!”

AROMEN

Das Zusammenspiel der gustatorischen Sinne

Geruch und Geschmack sind zwei Faktoren, die essentielle Bestandteile für die Herstellung diverser Produkte sind. Almi bietet zahlreiche Möglichkeiten um Lebensmittel durch Aromen zu veredeln. Dadurch kann eine hohe Geschmacksintensität und -stabilität gesichert werden.

EINSATZGEBIETE



FLEISCH

Almi bietet diverse Möglichkeiten für eine optimierte Geschmacksintensität und -stabilität von Fleischprodukten.



FISCH & MEERESFRÜCHTE

Almi Aromen verleihen Fischprodukten die optimale Geschmacksnote.



DRESSINGS

Mithilfe von Aromen kann ein frischer, natürlicher und angenehmer Geschmack verliehen werden.



SUPPEN

Aromen sind bei klaren und cremigen Suppen ein Muss.



MILCH-PRODUKTE

Aromen liefern authentischen Geruch und Geschmack für Milchprodukte, wie Käse, Joghurt oder Eis.



SAUCEN

Fein abgestimmte Kompositionen aus aromatischer Eleganz mit dezenter Verführungskraft.



BACKWAREN

Almi bietet innovative Geschmäcker aus natürlichen oder nicht natürlichen Aromen für eine perfekte Abrundung des Endergebnisses.



GETRÄNKE

Egal ob Kaltgetränk oder Heißgetränk - Aromastoffe gelten als Schlüsselfaktor für die Geschmacksgebung von Getränken.

うま味

[umami] Schmackhaftigkeit

“ In der Psychologie wird die Qualität des Geschmacksinnes als "umami" bezeichnet, die neben süß, sauer, salzig und bitter zu den grundlegenden Sinnesqualitäten der gustatorischen Wahrnehmung beim Menschen zählt und als "fleischig", "würzig" oder "wohlschmeckend" gilt.



Almi entwickelt mit langjähriger Erfahrung Ersatzprodukte für Geschmacksverstärker. Mit Gewürzen und Extrakten wird das Geschmacksvolumen intensiviert und der Geschmack auf natürliche Weise verstärkt.

FÄRBENDE HILFSSTOFFE



FÄRBENDE HILFSSTOFFE

Die Welt der Farben wartet auf Sie!

Die Farbe von Lebensmitteln ist ein entscheidender Parameter für die Akzeptanz und Kaufentscheidung des Verbrauchers. Ein optimales, farblches Erscheinungsbild ist daher essentiell für die erfolgreiche Platzierung eines Produktes am Markt. Almi bietet verschiedene Farbstoffe und färbende Lebensmittel (sowohl mit als auch ohne E-Nummern) an.

EINSATZGEBIETE



FLEISCH

Almi bietet Lösungen für eine kräftige Farbe mit langanhaltender Stabilität an.



FISCH & MEERESFRÜCHTE

Eine frische Farbgebung ist essentiell für die Kaufentscheidung des Endverbrauchers.



DRESSINGS

Dressings benötigen oft eine zusätzliche Farbgebung, um den Endverbraucher positiv zu beeinflussen.



SUPPEN

Almi bietet hitzestabile Färbemittel für diverse Suppen.



BACKWAREN

Almi bietet eine Vielfalt an natürlichen Farbstoffen für Backwaren an.



SAUCEN

Erst die perfekte Farb-Abstimmung macht das gewünschte Geschmackserlebnis komplett.



MILCH-PRODUKTE

Um den optischen Wünschen des Endverbrauchers gerecht zu werden, hat Almi individuell anpassbare Lösungen für das optimale Endprodukt.



GETRÄNKE

Egal ob Heiß- oder Kaltgetränk - Farbstoffe geben Ihrem Getränk den letzten Feinschliff zur Perfektion.

GRÜNDE FÜR DEN EINSATZ VON FÄRBENDEN HILFSSTOFFEN

- ✓ Korrektur natürlicher Lebensmittelfarbe
- ✓ Verbesserung natürlich vorkommender Farben
- ✓ Schutz der Aromen und Vitamine vor Lichtschäden
- ✓ färben von farblosen Lebensmitteln
- ✓ dekorative und künstlerische Zwecke
- ✓ "Clean-Label"-Varianten werden bei Verbrauchern immer beliebter



HALAL & KOSHER

Anpassung an kulturelle Gegebenheiten



Als erfolgreicher Partner für die internationale Lebensmittelindustrie schafft Almi individuelle Halal und Kosher Produkte. Premiumrohstoffe, strenge Qualitätsstandards und ein zuverlässiger Service sind mit innovativen Ideen und Technologien gepaart. Mit den Zertifizierungen wie "Halal" oder "Kosher" ist es Almi möglich, Produkte, die speziell auf diese Marktsegmente abgestimmt sind, zu entwickeln.

EINSATZGEBIETE



BRÜHWÜRSTE

Almi bietet fein abgestimmte Gewürzmischungen und -zubereitungen mit zertifizierten Rohstoffen an.



DAUERWÜRSTE

Ausgewogene Lösungen für den optimalen Geschmack des Endproduktes befinden sich im breiten Sortiment von Almi.



ROHWÜRSTE

Almi bietet technologisch und geschmacklich optimierte Produkte für Rohwürste, wie Salami und Sucuk, an.



SCHINKEN & SPRITZMITTEL

Unter Einhaltung der Halal Richtlinien bietet Almi sowohl technologisch als auch geschmacklich ausgereifte Lösungen an.



CONVENIENCE

Innovative Gesamtlösungen von Almi für den optimalen Geschmack.



DEKORGEWÜRZE

Almi Dekorgewürze sind spezielle Mischungen, welche auf die Außenhaut des gewünschten Produktes appliziert werden. Sie sind universell, sowie originell.



AROMATE

Geruch und Geschmack sind zwei ausschlaggebende Faktoren. Almi bietet eine Variation an Aromastoffen für diverse Anwendungen.



EMULGATOREN & FRISCHHALTEMITTEL

Emulgatoren und Frischhalteemittel dienen zur Stabilisierung und Verbesserung der Gesamtqualität des Endproduktes.

IHRE VORTEILE

- ✓ Berücksichtigung glaubensspezifischer Speisegesetze
- ✓ zuverlässige Verwendung zertifizierter Rohstoffe
- ✓ Berücksichtigung strengster Standards
- ✓ hochwertige Ware

Wir setzen auch gerne Ihre innovativen Anfragen um !

STIP[®]

TECHNOLOGY

BY *Almi*

STIP-TECHNOLOGIE

Erhält Geschmack und Geruch des Ursprungproduktes

STIP[®]
Smell and taste in packaging

Mit STIP hat Almi das Konzept der Verpackung optimiert. Diese speziell entwickelte Aroma-Verpackung sorgt für einen angenehmen Geruch direkt beim Öffnen durch ein Schutzgas, welches vor Verschluss in die Verpackung beigefügt wird.

EINSATZGEBIETE



ROHES
FLEISCH



KÄSE



WURST-
WAREN



ANDERE
PRODUKTE

AROMASCHUTZ

STIP ist branchenunabhängig für jede Aromaschutzverpackung anwendbar: Für Wurstwaren ebenso wie für Käse, Back- und Süßwaren. Die einfache Implementierung an jeder Verpackungsanlage ermöglicht einen raschen, kostengünstigen Einsatz der Entwicklung.

IHRE VORTEILE

- ✓ langanhaltende Frische
- ✓ stetige Freisetzung von Duftstoffen
- ✓ Vermeidung von unerwünschten Gerüchen beim Öffnen
- ✓ Verbesserung des Geschmacks (positiver Geschmack & Geruch)
- ✓ Stabilisierung von Qualität, Haltbarkeit und Geschmack



Almi

Almi GmbH

Hörschinger Straße 1 / A-4064 Oftring

Telefon: +43 7221 733990

E-mail: office@almi.at

Web: www.almi.at

 www.linkedin.com/company/almi-international