

TECHNOLOGIE • ERFAHRUNG • FLEXIBILITÄT • VIELFALT • QUALITÄT

Anwendungsbereiche:



- Zubereitung von industriellen Pürees. Die Zubereitung kann entweder kalt oder warm erfolgen



- Herstellung von frischen, pasteurisierten oder tiefgefrorenen Gnocchi

- Herstellung von Garnituren aus Kartoffeln

- Verwendung als Verdickungsstoff in der Herstellung von UHT- oder entwässerten Suppen



- Verwendung als Feuchtigkeitsstabilisator bei der Backwarenherstellung



- Verwendung und der Imbißherstellung (Chips, Aperitifbiskuits) oder als Zutat in der Kekse- und Biskuitherstellung



www.lutosa.com


S.A. VAN DEN BROEKE - LUTOSA N.V.
Zone Industrielle du Vieux Pont 5
B-7900 Leuze-en-Hainaut
Tel.: +32 (0) 69 66 82 11
Fax: +32 (0) 69 66 82 00

Lutosa France SARL
C/O Z.I. du Vieux Pont 5
7900 Leuze-en-Hainaut,
Belgique
Tel.: +32 (0) 69 66 82 11
Fax: +32 (0) 69 66 82 00
france@lutosa.com

Van den Broeke Foods
UK Ltd
PO Box 83
St Ives PE27 5GW
Tel.: +44 (0) 1480 465656
Fax: +44 (0) 1480 468686
VDBUK@lutosa.com

Lutosa España SA
C/Diego Aylón, 8 - 3b
28043 Madrid, España
Tel.: +34 (0) 91 300 46 60
Fax: +34 (0) 91 759 83 15
espana@lutosa.com

Lutosa Portugal
Quinta Frio Internacional
Armazéns
Frigoríficos Frigofril
2670 Frielas-Loures,
Portugal
Tel.: +351 (0) 21 988 03 06
Fax: +351 (0) 21 989 04 56
quinta.frioida@oninet.pt

Lutosa Germany
Dorfplatz 20
50129 Bergheim,
Deutschland
Tel.: +49 (0) 2183 8059 0
Fax: +49 (0) 2183 8059 15
lutosa_germany@gmx.de

Lutosa América Latina Ltda
Av. das Américas, 500 -
bl. 4 - Cob. 317
CEP: 22640-100
(Downtown/Barra da Tijuca)
Rio de Janeiro/RJ, Brasil
Tel.: +55 (0) 21 491 2892
Fax: +55 (0) 21 491 8730
lutosa@olimpico.com.br

Lutosa USA
8430 SW Seminole Trail
Tualatin - Oregon 97062,
USA
Tel.: +1 (0) 866 588 6721
Fax: +1 (0) 503 692 5255
usa@lutosa.com



*Außer-
gewöhnliche*
KARTOFFEL
FLOCKEN



FÜR DIE INDUSTRIE, DAS HOTEL- UND GASTSTÄTTENGEWERBE UND DEN GROSSVERTRIEB

Die Hauptvorteile von Lutosa-Kartoffelflocken:

- ✓ Produktionsmittel an der Spitze des Fortschritts
- ✓ Unvergleichliche Erfahrung und Serviceleistung
- ✓ Verwendung auserlesener Kartoffeln
- ✓ Anpassung der Rezepte und Herstellungsverfahren an den letzten Verwendungszweck
- ✓ Große Auswahl an Aufmachungen
- ✓ Qualität des Endproduktes



Van den Broeke - Lutosa : Der Kartoffelflockenspezialist

Für Van den Broeke - Lutosa, dem führenden kartoffelverarbeitenden Unternehmen, stellt die Herstellung von Kartoffelflocken einen vollwertigen Industriezweig dar, der auf gleicher Ebene wie die Herstellung von frischen Pommes Frites oder von Tiefkühlspezialitäten steht. Mit einer Produktionskapazität von 3 Tonnen pro Stunde ordnet sich Van den Broeke - Lutosa unter den bedeutendsten Lieferanten von Kartoffelflocken ein.

Fachkundigkeit, Technologie und manuelle Arbeit



Bleichen

Das Bleichen der geschnittenen Kartoffeln erfolgt in einem Halbwasserbad mit Dampfinjektion und bewirkt:

- die enzymatische Inaktivierung und den Entzug des reduzierenden Zuckers
- die Modifizierung der Struktur durch partielle Gelierung der Stärke.

Garen

Nach dem Bleichen und Abkühlen werden die geschnittenen Kartoffeln in einem Wasserkanal weiterbefördert und dampfgargt, bevor sie in eine Purierpresse eingeführt werden. In diesem Stadium werden Zusatzstoffe, die zur Verbesserung der Farbe, Stabilität und Konservierung dienen, hinzugegeben.

Trocknen

Das Püree wird über eine Schnecke auf die verchromten dampfdurchströmten Trocknungstrommeln verteilt. Es wird getrocknet und allmählich gezogen, bis eine gut dichte, dünne und gleichmäßige Schicht entsteht. Unreinheiten, welche die Eigenschaft aufweisen, nicht an der Trommel zu haften, werden mit Hilfe einer Endloschraube ausgeschieden. Die Beherrschung der Trommelgeschwindigkeit und des Dampfdrucks bürgen für Kartoffelflocken von außergewöhnlicher Qualität.

Abkühlen

Das Abkühlen erfolgt in einem Kaltwasserbad und hat die Rückbildung der Stärke zur Folge. Auf diese Weise wird die Struktur verbessert.

Zerkleinerung

Die entwässerte Kartoffelschicht wird von der Trocknungstrommel abgenommen und anschließend zerkleinert, bis ein Fertigerzeugnis in Flockenform entsteht. Die Flocken werden per optischer Kamera untersucht, damit die letzten Mängel abgeschieden werden. Sie können anschließend zu noch kleineren Flocken gemahlen werden. Die Flocken sind in zahlreichen Größen erhältlich.

Es gibt zahlreiche Aufmachungsmöglichkeiten

Vor der Aufmachung wird das Produkt auf seine Übereinstimmung mit den Spezifikationen überprüft. Die Aufmachung der Flocken erfolgt vollautomatisch.

- **Kleine Verpackungen:** Etuis mit 1, 2, 3, 4 oder 8 Zellophan- oder Aluminiumbeuteln, die in normaler Atmosphäre oder veränderter Atmosphäre (Stickstoff) in Verpackungsmengen von 75 bis 125 g verpackt werden.
- **Beutel** von 1, 2 und 5 kg, die in normaler oder veränderter Atmosphäre (Stickstoff) verpackt werden.
- **Säcke** von 5, 10, 15, 20 und 25 kg,
- **Bigbags** von 750, 900 und 1.100 kg.

Qualitätskontrolle in jeder Etappe der Produktion



Damit eine überragende Qualität unserer Flocken gewährleistet ist, werden die Flocken während ihrer Herstellung von unserem Qualitätsdienst untersucht. Van den Broeke - Lutosa verfügt über ein anerkanntes Labor, Bestest, das der Norm EN45001 gerecht wird. Dies ist eine zusätzliche Qualitätsgarantie!

Die Flocken werden im Labor auf ihre physikalischen und chemischen Eigenschaften (Farbe, Siebanalyse, Dichte, Feuchtigkeit, reduzierender Zuckeranteil, Additive) und ihre mikrobiologischen Eigenschaften (Gesamtflora, coliforme Keime, Hefe, Schimmel, Staphylococcus aureus und B. cereus) untersucht.

Lagerung

Die Zwischenlagerung der Flocken auf Paletten erfolgt in speziellen Lagern bei Raumtemperatur. Die Aufbewahrungsdauer beträgt 12 Monate.

Fertigerzeugnis

Die strengen Qualitätskontrollen, die während des gesamten Herstellungsprozesses vorgenommen werden, bürgen für ein außergewöhnliches Fertigerzeugnis. Aufgrund langjähriger Erfahrung kann Van den Broeke - Lutosa seinen Kunden ebenfalls Flocken "à la carte" anbieten und zu diesem Zweck die vorhandenen Rezepte entsprechend der letzten Verwertung (losliches Püree, Teigwarenherstellung, Kekse, Imbisse usw.) anpassen oder spezifische Rezepte entwickeln (Flocken mit Milch, Käse, Butter oder Gewürzen).

