

26. Jänner 2018

## **CB Nutrition: Ihr Partner für natürliche Rohstoffe**

**Fokus auf spezielle Rohstoffe, langjährige Expertise, professionelle Partner und Lieferanten zeichnen die CB Nutrition GmbH aus. Hier werden Kunden aus der DACH-Region mit Kompetenz und Leidenschaft beraten.**

Die CB Nutrition spezialisiert sich auf natürliche Rohstoffe und richtet sich vor allem an lebensmittelproduzierende Unternehmen wie beispielsweise Gewürzmischer, Backmittelhersteller, Fruchtverarbeiter oder die Getränkeindustrie. Die beiden Geschäftsführer Christian Braunschier und Christian Schlager haben insgesamt mehr als 15 Jahre Erfahrung und Expertise im Bereich der Lebensmittelindustrie. Die CB Nutrition ist eine Tochtergesellschaft der CB International Holding GmbH. Ebenso zählt die CB Chemie GmbH, die im August 2016 gegründet wurde, zur Firmengruppe.

### **Definiertes Produktsortiment und Service**

Die CB Nutrition legt beim Produktsortiment großen Wert auf natürliche Rohstoffe und nachhaltige Produktionsprozesse. Daher zählen natürliche Farbstoffe und färbende Lebensmittel sowie pflanzliche Fasern zu den Hauptproduktgruppen des Sortiments. Ergänzend werden Pflanzenextrakte, Fruchtsäuren und -samen, Sirupe und weitere Spezialitäten angeboten. Das Unternehmen ist mit auditierten Rohstofflieferanten aus Deutschland, Polen, Peru, USA u.v.m. eng vernetzt und gewährleistet damit eine internationale Auswahl der besten Rohstoffe. Kunden können bei CB Nutrition auf kompetente Beratung, Liefertreue und Lieferzuverlässigkeit sowie Anwendungsberatung zählen. Das Sortiment wird speziell auf die Kundenbedürfnisse abgestimmt und erweitert.

### **Forschung und Entwicklung im Bereich Lebensmitteltechnologie**

Im Rahmen eines Ideenwettbewerbs forschten Studenten der Fachhochschule Wiener Neustadt Campus Wieselburg und des Management Center Innsbruck (MCI), im Auftrag von CB Nutrition und ihres Citrusfaserlieferanten, nach angewandten und innovativen Nutzungsmöglichkeiten dieser natürlichen Faser. Die Projekte brachten interessante Ergebnisse mit Potential zum industriellen Einsatz. Einige Beispiele: Bessere Verarbeitung und verlängerte Haltbarkeit bei Teigen, kürzere Kochzeiten bei Teigwaren, optimale Flaumigkeit von Krapfen aber auch im Hygienebereich wurde ein „Trockenshampoo für unterwegs“ entwickelt. Nicht zuletzt wegen der guten Erfahrung bei diesen Projekten sind weitere akademische Forschungsprojekte in Planung.

Durch Kooperationen, der Teilnahme an Forschungs- und Entwicklungsprojekten – wie bspw. das Branchenprojekt Backwaren „Aktuelle Herausforderungen und Chancen in der Backbranche“ konzeptioniert von EcoPlus – profitieren alle Beteiligten vom Know-how Austausch sowie der optimalen Nutzung von Synergien und Netzwerken. Eine Teilnahme von CB Nutrition mit ihren Faserpartnern lag somit auf der Hand. Über das Stammsortiment hinaus bietet CB Nutrition auch Recherche für viele andere Rohstoffe an.

### **Rückfragen:**

CB Nutrition GmbH  
Arbeitergasse 9  
7021 Baumgarten  
Telefon: +43 660 8579331 oder +43 660 8717543  
mailto: presse@cbnutrition.at