

The logo consists of an orange circle with the text "HEFE" in a bold, white, sans-serif font on the top line and "EXTRAKT" in a smaller, white, sans-serif font on the bottom line.

**HEFE**  
EXTRAKT

# Informationen für Ernährungsexperten



# Inhalt

<b>Was ist Hefeextrakt?</b>	4
<b>Wie wird Hefeextrakt hergestellt?</b>	4
<b>Hefeextrakt: Vielfältig einsetzbar und natürlich</b>	6
· Vegetarische und vegane Küche: Hefeextrakt sorgt für würzigen Geschmack	6
· Salzarme Küche	7
<b>Natürliche Glutaminsäure</b>	7
· Ein Vergleich der Aminosäurenprofile	8
· Freie und gebundene Glutaminsäure – was steckt dahinter?	9
· Unterschied zwischen Glutaminsäure und Mononatriumglutamat	9
<b>Kennzeichnung</b>	11
<b>In welchen Lebensmitteln wird Hefeextrakt verwendet?</b>	11
<b>Die wichtigsten Aspekte zu Hefeextrakt im Überblick</b>	12
<b>Über EURASYP</b>	13
<b>Mitglieder</b>	13

# Was ist Hefeextrakt?

Hefeextrakt ist ein natürliches und veganes Produkt, das wichtige Mineralien, Proteine, Vitamine, Kohlenhydrate und Aminosäuren enthält. Um herauszufinden, aus welchen Einzelkomponenten Hefeextrakt besteht, lohnt es sich, einen genaueren Blick auf die Herstellung von Hefeextrakt zu werfen.

## Wie wird Hefeextrakt hergestellt?

Frische Hefe war bereits in frühen Hochkulturen ein wichtiger Bestandteil der Esskultur – sie kam nicht nur beim Brotbacken zum Einsatz, sondern auch bei der Herstellung von Bier und Wein. Plinius der Ältere beschreibt bereits 77 n. Chr. in seiner *Naturalis historia* die Herstellung von Backhefe. Aber wie sieht die Herstellung von Hefeextrakt im Detail aus?

Hefeextrakt wird in fünf Schritten hergestellt. Dabei sorgen zunächst eine Glukose Quelle, kontrollierte Temperaturen und Sauerstoffzufuhr dafür, dass sich die Hefe vermehrt. Anschließend zerteilen hefe-eigene Enzyme die in der Hefe enthaltenen Proteine in kleinere Bausteine und sorgen dafür, dass die Wand der Hefezelle durchlässig wird – diesen Vorgang bezeichnet man als Autolyse. Danach werden die herausgelösten Inhaltsstoffe der Hefezelle – das Hefeextrakt – von der umgebenden Zellwand getrennt; abschließend wird das Hefeextrakt konzentriert und getrocknet.

### 1. Die Fermentierung

Um Hefeextrakt zu produzieren, wird die Hefe zunächst fermentiert: Hierzu wird Zucker als Nahrung für den Hefepilz zugeführt. Die Hefe wird in sogenannten Fermentern aufbewahrt; in ihnen muss eine Temperatur von 30 Grad Celsius herrschen und außerdem für eine ausreichende Sauerstoffzufuhr gesorgt sein – ganz ähnlich wie beim Backen zu Hause: Erst so kann die Hefe wachsen! Wenn der Fermenter voll ist und kein weiterer Zucker mehr zugegeben werden kann, wird die Hefe konzentriert und in Zentrifugen gewaschen, um die Zuckerreste zu entfernen. Ergebnis ist eine sogenannte Suspension, eine dickflüssige cremige Hefe-Masse.

### 2. Die Autolyse

Anschließend erfolgt eine leichte Erhöhung der Temperatur in den Tanks auf 45 bis 55 Grad Celsius. Nun beginnt die Autolyse, denn bei etwa 40 Grad Celsius hört die Hefe auf zu wachsen. Stattdessen spalten in der Hefe vorhandene oder zugesetzte Enzyme das enthaltene Hefeprotein und andere Makro-Moleküle in kleinere Moleküle auf. Zugleich lösen sie auch die Zellwände der Hefezelle zumindest teilweise auf. Auf diese Weise treten die kleineren Moleküle der Hefezelle aus und vermischen sich mit einer wässrigen Lösung im Tank.

Die Autolyse kann dabei durch verschiedene Faktoren gesteuert werden: So spielen etwa die Verweildauer der Hefe in den Tanks oder auch die Temperatur eine entscheidende Rolle und beeinflussen den späteren Geschmack des jeweiligen Hefeextrakts maßgeblich. Ergebnis der Autolyse ist eine Flüssigkeit, die bereits wie eine Bouillon schmeckt und auch tatsächlich ein sehr ähnliches Aminosäureprofil aufweist wie eine gekochte Fleischbrühe.

### 3. Zentrifugierung

Diese Flüssigkeit wird anschließend zentrifugiert, um die restlichen Zellwände zu entfernen; übrig bleibt Hefeextrakt: Wertvolle Proteine, Vitamine und Mineralstoffe aus der Hefezelle bleiben im Hefeextrakt erhalten. Einfach ausgedrückt handelt es sich also beim Hefeextrakt um die natürlichen Bestandteile der Hefezelle ohne die umgebende Zellwand.

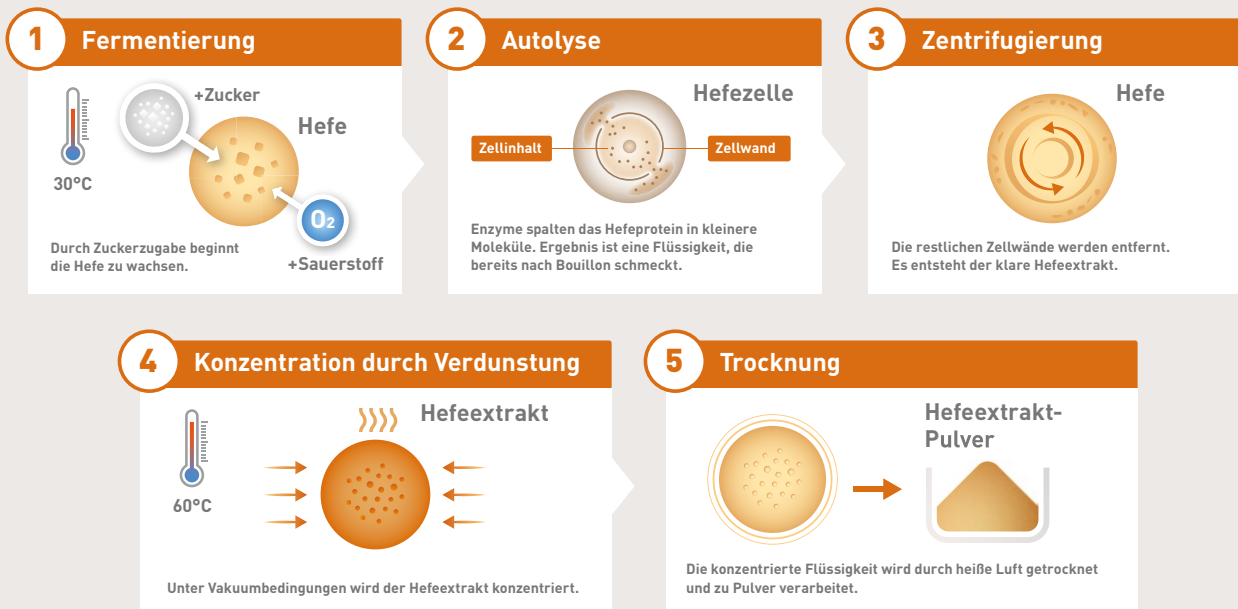
### 5. Trocknen

Je nach späterer Verwendung wird das flüssige Hefeextrakt danach noch getrocknet und zu Pulver verarbeitet: Die Flüssigkeit wird in einen sogenannten Sprühturm eingeleitet und mit Hilfe heißer Luft getrocknet. Dabei verdunstet das Wasser, sodass das getrocknete Extrakt herunterfällt und sich am Boden des Turms ansammelt.

### 4. Verdampfung und Konzentration

Abschließend wird der Hefeextrakt durch schonende Verdunstung unter Vakuumbedingungen bei etwa 60 Grad Celsius konzentriert – zu einer Paste mit 70-80 Prozent Trockenmasse oder zu einer Flüssigkeit mit 45-65 Prozent Trockenmasse.

## Herstellung von Hefeextrakt



## Nachhaltige Produktion

Im Herstellungsprozess von Hefeextrakt aus frischer Back- oder Bierhefe werden nicht nur wertvolle Inhaltsstoffe der Hefezelle bewahrt, es ist auch ein in mehrfacher Hinsicht nachhaltiger Prozess. Bei der Herstellung von Hefeextrakt auf der Basis von Bierhefe wird bei der Herstellung Ausgangsmaterial verwendet, das als Nebenprodukt bei der Bierherstellung anfällt.

Für den Fermentierungsprozess wird Melasse verwendet, die ein Nebenprodukt der Zuckerraffinerie ist. Sobald die Hefe konzentriert und entfernt ist, wird die restliche Brühe konzentriert und als Tierfutter verwendet oder als Dünger auf das Feld zurückgeführt. Die Wiederverwendung von Teilprodukten in Wertschöpfungsströmen wie diesen steigert den zusätzlichen Mehrwert von Lebensmittelzutaten mit einem sehr geringen ökologischen Fußabdruck.

# Hefeextrakt – vielfältig einsetzbar und natürlich

Hefeextrakt wird besonders wegen seines umami Geschmacks geschätzt. Umami ist eine der fünf Geschmacksrichtungen – neben süß, sauer, salzig, bitter. Der Begriff stammt aus dem Japanischen und bedeutet übersetzt so viel wie „schmackhaft“: der Chemiker Kikunae Ikeda prägte ihn, nachdem er 1907 umami als fünften Geschmackssinn entdeckte. Dabei reicht die Geschichte fermentierter Würzmittel mindestens um 2000 Jahre zurück: Bereits in der Antike würzten die Römer ihre Speisen am liebsten mit Garum, einer fermentierten Fischsauce.

Als Zutat ist Hefeextrakt äußerst vielseitig. Es kann zum Würzen von Saucen, Bouillons, Suppen, pikanten Snacks und vielem mehr verwendet werden. Damit ergänzt es nicht nur den herzhaften Geschmack von Fleisch- und Fischgerichten, sondern eignet sich auch hervorragend für die Zubereitung vegetarischer oder veganer Gerichte, denn Hefeextrakt ist frei von tierischen Zutaten.

Die Proteinqualität von Hefeextrakt ist vergleichbar mit den Referenzproteinen in Eiern oder Milch, wie sie bei der Food and Agriculture Organization (FAO) angegeben werden. Das bedeutet, dass Hefe-

extrakt alle essenziellen Aminosäuren, die für die menschliche Ernährung notwendig sind, in einer sehr gut resorbierbaren Form enthält. Im Vergleich zu anderen Pflanzenproteinen, wie Soja, Gluten oder Lupine, ist Hefeextrakt auch hinsichtlich seiner Allergenität unbedenklich.

Hefeextrakt ist nicht nur eine natürliche, sondern auch eine sichere Zutat. Es handelt sich um ein nicht gentechnisch verändertes Lebensmittel, das bereits eine lange Geschichte der sicheren Verwendung hat.

## Vegetarische und vegane Küche: Hefeextrakt sorgt für würzigen Geschmack

Hefeextrakt gibt vegetarischen und veganen Rezepten eine herzhafte Note, die ihnen sonst oftmals fehlt. „Hefeextrakt verleiht Gerichten nicht nur einen intensiven Geschmack, sondern hebt auch die natürlichen Aromen besonders hervor. Hierdurch ist er ein echter Geheimtipp für die vegetarische und vegane Küche“, so Manuel Lynch, Gründer der Vegan Gastronomy Culinary Academy.

„Was Hefeextrakt dabei so besonders macht, ist sein kräftiger Eigengeschmack. Dieser ist so intensiv, dass für eine Geschmacksexplosion schon eine Löffelspitze Hefeextrakt ausreichen kann, z.B. als Zutat in einem leichten saisonalen Salat“, so Lynch. „Der Eigengeschmack basiert dabei insbesondere auf der in Hefeextrakt enthaltenen Glutaminsäure, die auch in proteinreichen und lang gereiften Lebensmitteln wie Tomaten, Pilzen oder Parmesankäse zu finden ist.“ Der Geschmack lässt sich am besten mit dem einer kräftigen Fleischbouillon vergleichen. So sorgt Hefeextrakt in der vegetarischen und veganen Küche für die nötige Würze und einen kräftigen Geschmack – ganz ohne tierische Inhaltsstoffe. „Wir glauben, dass Hefe und Hefeextrakt wichtige Bestandteile einer gesünderen Ernährung sind,“ so Lynch.

Ähnlich äußert sich Siegfried Kröpfl, Österreichs einziger veganer Haubenkoch, Ausbilder und Restaurantberater mit veganem Schwerpunkt. Kröpfl kocht gerne mit Hefeextrakt, besonders Nudelgerichte und Risottos: „Hefeextrakt trägt enorm zu einem guten Geschmack bei und rundet die Gerichte ab. Auch für die Zubereitung von Pestos

verwende ich es gerne. Die Handhabung der Zutat ist sehr einfach, eigentlich genau wie bei anderen Gewürzen.

Ein weiteres Plus von Hefeextrakt in der veganen Küche: Er blockiert den sogenannten off-taste veganer Ersatzprodukte. Denn diese werden aus pflanzlichen Proteinen wie Erbsen, Soja, Reis oder Weizen hergestellt und haben oftmals einen metallischen oder bitteren Beigeschmack.

### Salzarme Küche

Viele Gesundheitsexperten raten dazu, Salz in der Küche nur sparsam einzusetzen, da ein hoher Salzkonsum der Gesundheit schadet. Dafür bietet Hefeextrakt eine gute Alternative: Dank seines würzigen und charakteristischen Geschmacks verleiht er Lebensmitteln – auch solchen mit geringem Salzgehalt – eine köstliche, pikante Note. Es hilft, den Salzgehalt ohne Geschmacksverlust zu senken. Dies entspricht dem Rat vieler Ernährungsexperten, beispielweise frische Kräuter zu verwenden, um mit weniger Salz in der Küche auszukommen.

## Natürliche Glutaminsäure

Glutaminsäure ist eine der zwanzig natürlichen Aminosäuren, die in fast jeder lebenden Zelle von Pflanzen, Tieren, Menschen und Mikroorganismen vorkommen. Sie ist die in der Natur am häufigsten vorkommende Aminosäure. Viele Lebensmittel, die Teil einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung sind, haben einen hohen Glutaminsäuregehalt, der den aromatischen Geschmack zahlreicher Rezepte garantiert.

„Glutaminsäure ist ein ganz natürlicher Baustein von Proteinen“, erklärt Prof. Dr. rer. nat. Ursula Bordewick-Dell von der Fachhochschule Münster.

„Es kommt in allen proteinreichen Nahrungsmitteln vor – zum Beispiel in Fleisch, Fisch und sogar in Hülsenfrüchten. Glutaminsäure wird durch den enzymatischen Reifeprozess in Lebensmitteln auf natürliche Weise und manchmal in nennenswerten Mengen gebildet, zum Beispiel in Tomaten und Parmesan. Glutamat ist daher ein wichtiger Bestandteil unserer täglichen Ernährung – vielen Verbrauchern ist jedoch nicht bewusst, dass es natürlich vorkommt“.

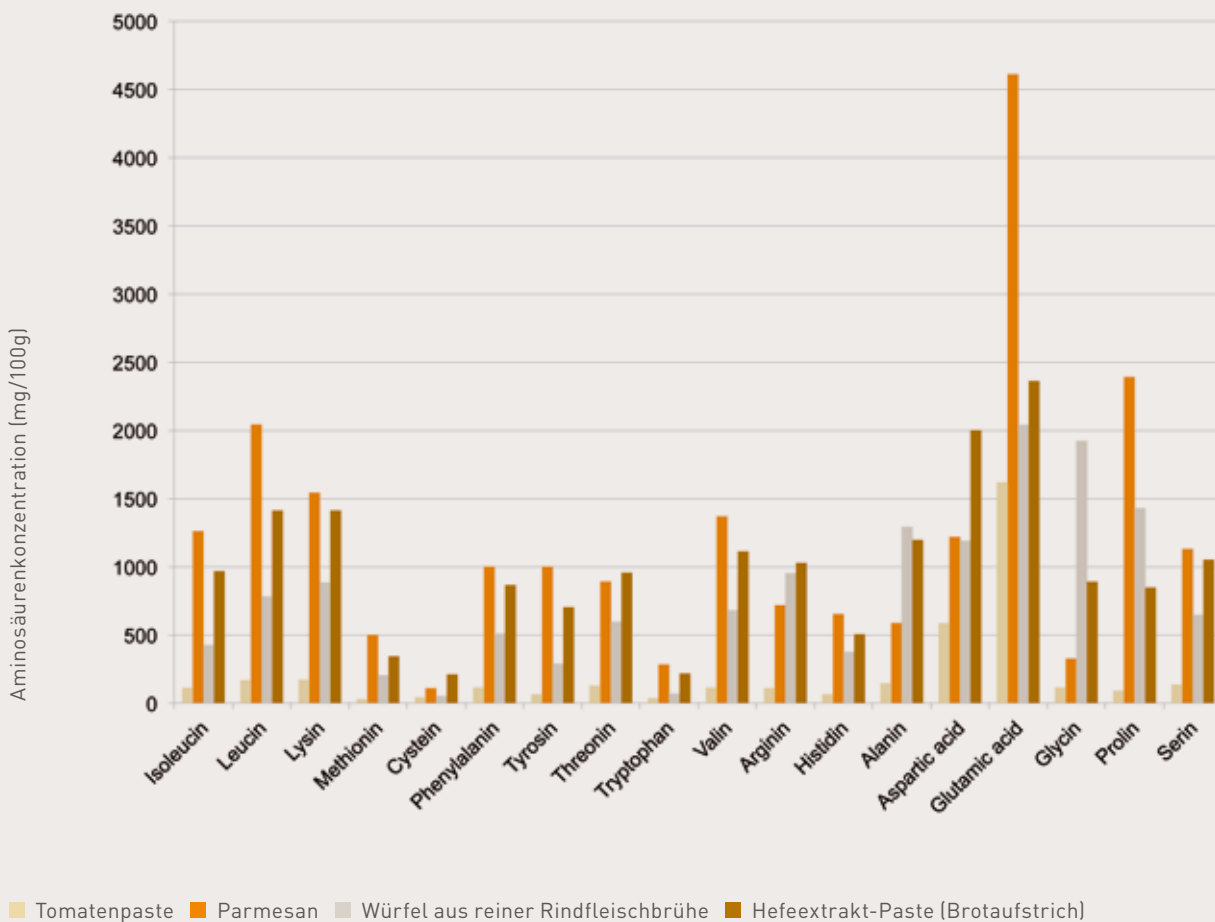
## Ein Vergleich der Aminosäurenprofile

Wie viele Gemüse-, Fleisch- oder Milchprodukte enthält Hefeextrakt natürliche Glutaminsäure, eine natürliche Aminosäure. Das folgende Diagramm zeigt am Beispiel von Tomatenmark, Parmesankäse, reinen Rinderbrühwürfeln und Hefeextraktpaste das Vorhandensein verschiedener Aminosäuren in den jeweiligen Lebensmitteln.

Dabei werden zwei Dinge besonders deutlich:

1. Glutaminsäure ist nur eine von vielen anderen natürlichen Aminosäuren, die in unserer Nahrung vorkommen.
2. Der Gehalt der Aminosäure Glutaminsäure in der Hefeextraktpaste vergleichbar mit dem Gehalt in Tomatenmark und in einem Rinderbrühwürfel. Klarer Spitzenreiter ist gereifter Parmesankäse.

## Aminosäuren in verschiedenen Lebensmitteln





## Freie und gebundene Glutaminsäure – was steckt dahinter?

Glutaminsäure liegt in Lebensmitteln in zwei unterschiedlichen Formen vor:

Zum einen kommt es in sogenannter gebundener Form vor. Hier ist die Glutaminsäure mit weiteren Aminosäuren verknüpft und somit in Proteinen gebunden. In dieser Erscheinungsform besitzt Glutaminsäure kaum Eigengeschmack. Zum anderen ist sie in sogenannter freier Form in pflanzlichen und tierischen Geweben vorhanden – diese Variante ist es, die den Geschmack besonders würzig erscheinen lässt. Lebensmittel mit einem hohen Anteil an freier Glutaminsäure, wie etwa Käse und reife Tomaten, genießen bei Verbrauchern wegen ihres intensiven Geschmacks eine hohe Akzeptanz. Durch Kochen oder auch Fermentations- und Reifeprozesse steigt der Anteil an freier Glutaminsäure in pflanzlichen und tierischen Nahrungsmitteln. Insofern verwundert es nicht, dass sich entsprechende Zubereitungs- und Verfeinerungsformen von Lebensmitteln in vielen Esskulturen fest etabliert haben – die Beispiele hierfür reichen von der traditionellen Fermentation der Sojasauce über das lange Kochen einer Fleischbrühe bis hin zum Reifen eines spanischen Serrano-Schinkens.

Die folgenden Beispiele zeigen, wie viele Lebensmittel und Gerichte einen relativ hohen Anteil an freier Glutaminsäure enthalten:

Lebensmittel	Vorhandene natürliche Glutaminsäure (mg/100g)
Hähnchenfleisch	22
Emmentaler	308
Tomaten	246
Grüne Erbsen	106
Pilze	42
Brühe auf Hefeextraktbasis	40

## Unterschied zwischen Glutaminsäure und Mononatriumglutamat

Glutaminsäure ist eine von vielen Aminosäuren im Hefeextrakt. Sie kommt in allen proteinreichen und vielen reifen Lebensmitteln vor und ist ein fester Bestandteil unserer täglichen Ernährung. Im Hefeextrakt finden wir normalerweise 5 Prozent Glutaminsäure. Diese ist nicht zu verwechseln mit dem Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat (MSG), der eine isolierte Reinsubstanz aus 100 Prozent Natriumsalz des Glutamats ist, und nach EU-Lebensmittelrecht zu den Geschmacksverstärkern und Zusatzstoffen zählt.

Natürliche Zutaten wie Tomaten, Käse, Sojasauce oder Hefeextrakt haben einen viel breiteren Eigengeschmack und werden als Zutat selbst wie „Tomatenpulver“, „Käsepulver“ oder „Hefeextrakt“ gekennzeichnet.

Was Hefeextrakt mit Mononatriumglutamat verbindet, ist, dass sie vom menschlichen Körper auf die gleiche Weise verstoffwechselt werden.

EURASYP befragte hierzu den Experten Prof. Dr.-Ing. Achim Stiebing, Leiter des Institutes für Lebensmitteltechnologie NRW an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe, DLG-Vizepräsident und Kuratoriumsmitglied der Stiftung Warentest.

**Hefeextrakt wird als Zutat kritisiert, weil er die Aminosäure Glutaminsäure enthält. Wie bewerten Sie den Einsatz von Hefeextrakt in der Lebensmittelproduktion?**

Hefeextrakt enthält die Makronährstoffe Proteine und Kohlenhydrate, zudem als Mikronährstoffe Vitamine und Mineralstoffe. Der Anteil an Glutaminsäure ist gering – er beträgt üblicherweise weniger als 5 Prozent. Hefeextrakt ist eine natürliche Zutat und kein Zusatzstoff. In der Verwendung von Hefeextrakten bei der Herstellung von Lebensmitteln sehe ich sehr viele Vorteile – übrigens auch als Konsument – da bei optimierter Dosierung der Eigengeschmack herzhafter Gerichte abgerundet werden kann.

### Durch welche Zutaten gelangt natürliche Glutaminsäure in Lebensmittelprodukte?

Glutaminsäure kommt natürlicherweise in zahlreichen Lebensmitteln – auch den unverarbeiteten – vor. So ist in Fleisch, Fisch und Milchprodukten, aber auch in einigen Gemüsesorten Glutaminsäure enthalten. Besonders hohe Konzentrationen finden sich in Parmesankäse und Sojasauce, die sehr gerne auch bei der küchenmäßigen Zubereitung von Speisen zum Würzen verwendet werden

### Wie wirkt sich natürliche Glutaminsäure grundsätzlich auf den Geschmack von Lebensmittelprodukten aus? Welcher Effekt wird erzielt?

Wird Glutaminsäure als isolierter Reinstoff verwendet, so gilt es als Zusatzstoff und ist als Geschmacksverstärker in der Zutatenliste zu kennzeichnen. Hiermit wird der Eigengeschmack von Speisen unterstützt. Der Geschmackseindruck „umami“ kann mit „fleischig“, „herzhaft“ oder „würzig“ übersetzt werden und wird auch durch natürliche Glutaminsäure hervorgerufen. Umami zählt heute neben süß, sauer, salzig und bitter zu den fünf anerkannten Grundgeschmacksarten. Natürliche Glutaminsäure hat eine geschmacksbetonende Wirkung, die es im Übrigen auch ermöglicht, den Salzgehalt der Lebensmittel zu senken, ohne merkliche sensorische Beeinträchtigungen in Kauf nehmen zu müssen.

### Möchte die Lebensmittelindustrie bei der Entwicklung von Rezepturen und durch die Zugabe von Zutaten wie Hefeextrakt einen besonders hohen Glutaminsäure-Anteil erreichen?

Hefeextrakt wird nicht aus Kalkül eingesetzt, sondern als würzende Zutat. Je nach gewünschtem Effekt sind die Dosierungen unterschiedlich: Zur Abrundung des Geschmacks sind die Zugabemengen sehr gering, bei dem Wunsch, bouillonartige Eindrücke zu erzielen, wie zum Beispiel bei vegetarischen Gerichten, deutlich höher. Der Mythos, Glutaminsäure in industriell hergestellten Lebensmitteln könne über eine minderwertige Qualität hinwegtäuschen, ist jedoch schlichtweg falsch.

# Kennzeichnung

Hefeextrakt wird als Gewürz und zur Geschmacksabrundung eingesetzt. Aufgrund dieser Funktion ist Hefeextrakt laut EU-Richtlinien eine Zutat, kein Zusatzstoff. Sie finden ihn auf Zutatenlisten als „Hefeextrakt“ oder „natürliches Aroma“. Wird Hefeextrakt Lebensmitteln aus Nährstoffzwecken zugesetzt, so ist „Hefeextrakt“ eine allgemein akzeptierte gebräuchliche Bezeichnung, die in die Zutatenliste aufgenommen werden kann. Beide Bezeichnungen basieren auf den Anforderungen des Europäischen Lebensmittelregulierung 1334/2008.

Hefeextrakt ist eine natürliche Zutat, die Glutaminsäure enthält. Glutaminsäure ist eine von verschiedenen Aminosäuren, die in Hefeextrakt, wie auch in anderen herzhaften Lebensmitteln, wie etwa Tomaten oder Käse, vorhanden sind. Der Anteil von Glutaminsäure im Hefeextrakt ist mit 5 Prozent im

Vergleich zu anderen Lebensmitteln, die wir täglich konsumieren, jedoch eher gering. Hefeextrakt enthält die Mikronährstoffe der Hefezelle, Vitamine und Mineralstoffe, und neben der Aminosäure Glutaminsäure enthält er noch weitere Eiweißfragmente, die ebenfalls zu seinem charakteristischen intensiven Geschmack beitragen. Der Geschmack von Hefeextrakt ähnelt dem einer hausgemachten Brühe.

Diese ist nicht zu verwechseln mit dem Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat (MSG), der eine isolierte Reinsubstanz aus 100 Prozent Natriumsalz des Glutamats ist, und nach EU-Lebensmittelrecht zu den Geschmacksverstärkern und Zusatzstoffen zählt. Hefeextrakt ist eine natürliche Zutat und unterscheidet sich dadurch von MSG, das keinen Eigengeschmack hat und nur verwendet wird, um bestehende Aromen zu verstärken.

## In welchen Lebensmitteln wird Hefeextrakt verwendet?

Hefeextrakt wird in der modernen, vegetarischen und veganen Küche und in vielen im Supermarkt erhältlichen Produkten verwendet. Er wird z.B. zur Verfeinerung von Soßen, Bouillons, Suppen, Fleischgerichten, Fertiggerichten und pikanten Snacks genutzt. In den Commonwealth-Ländern ist pikanter Hefeextrakt als Aufstrich für Sand-

wiches beliebt. In anderen Ländern wachsen die Zahl der Anhänger von Hefeextrakt besonders in der vegetarischen und veganen Küche. Hefeextrakt ist für Verbraucher in Supermärkten, Bioläden und Reformhäusern erhältlich.

# Die wichtigsten Aspekte zu Hefeextrakt im Überblick

- ✓ Hefeextrakt ist eine würzende Zutat, die aus frischer Hefe gewonnen wird.
- ✓ Hefeextrakt ist ein veganes Produkt und für die pflanzenbasierte Küche geeignet.
- ✓ Hefe und Hefeextrakt werden seit über 75 Jahren zum Kochen verwendet.
- ✓ Hefeextrakt hat einen starken umami Geschmack, der vor allem veganer Küche eine besonders herzhaft Note verleiht.
- ✓ Hefeextrakt enthält Glutaminsäure, eine von vielen Aminosäuren im Hefeextrakt, die in allen proteinreichen und vielen reifen Lebensmitteln vorkommt und ist ein fester Bestandteil unserer täglichen Ernährung.
- ✓ Glutaminsäure ist nicht zu verwechseln mit dem Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat (MSG), der eine isolierte Reinsubstanz aus 100 Prozent Natriumsalz des Glutamats ist, und nach EU-Lebensmittelrecht zu den Geschmacksverstärkern und Zusatzstoffen zählt.
- ✓ Hefeextrakt wird als Gewürz und zur Geschmacksabrundung eingesetzt.
- ✓ Hefeextrakt ist nach EU- Richtlinie in der Zutatenliste von Lebensmitteln als „Hefeextrakt“ oder als „natürliches Aroma“ zu finden.

# Über EURASYP

„EURASYP“ ist die Abkürzung für die „European Association for Specialty Yeast Products“ (Europäischer Verband für Hefespezialprodukte), die die politischen und wirtschaftlichen Interessen ihrer Mitglieder vertritt. Eines der Hauptziele des Verbandes ist die Bereitstellung von Informationen für die Öffentlichkeit, die Stärkung des Bewusstseins für Hefespezialprodukten – einschließlich Hefeextrakt – als Zutat in einer Vielzahl von Produkten und Gerichten.

Hefeprodukte, die speziell für die Herstellung von Brot, Bier und Wein verwendet werden, fallen in den Zuständigkeitsbereich anderer Berufsverbände, wie z.B. Cofalec.

## Mitglieder

EURASYP vertritt führende Hersteller von Hefespezialprodukten. Gemeinsam versorgen sie den größten Teil des europäischen Marktes mit einer breiten Palette von hefebasierten Zutaten.



### Assoziierte Mitglieder



# EURASYP

European Association for  
Specialty Yeast Products

Europäischer Verband für Hefespezialprodukte  
Rue de Châteaudun – 75009 Paris (Frankreich)  
E-Mail: [info@yeastextract.info](mailto:info@yeastextract.info)

[hefeextrakt.info](http://hefeextrakt.info)