

Kreisformig

Weizenstärke flüssig

Weizenstärke ist ein pflanzliches flüssiges Nebenprodukt, das bei der Verarbeitung von Weizenmehl zu Weizenstärke für menschliche und technische Anwendungen freigesetzt wird. Während des Prozesses wird das Mehl gewaschen, wodurch eine Trennung zwischen den Stärkefraktionen und dem Weizengluten stattfindet. Als Nebenprodukt wird Weizenstärke freigesetzt.

Gültig ab 28 Juli 2022

Heruntergeladen auf 02 February 2026

TM	41.0
Asche	1
Eiweiß	
Phosphor (P)	0.4
Stickstoff (N)	
Kalium (K)	0.1
Biogasertrag	315
Methan %	50

Die Werte sind Durchschnitte und werden in Gramm pro kg Trockenmasse ausgedrückt, sofern nichts anderes angegeben. Änderungen in der Zusammensetzung sind vorbehalten.

Logistik und Lagerung

Transport	Flüssig mit Tankwagen.
Lagerung	Silo mit Rührwerk



Looop Co-Products BV

Parlevinklerweg 8
5928 NV Venlo
The Netherlands

www.looop.company
support@loop.company
+31(0)88 56 66 721

IBAN:

BIC:

VAT. NL

VAT. BE

UST.ID:

C.C. Venlo:

NL55 RABO 0321 8217 85

RABO NL2U

NL0095.32.488.13.01

BE0547739105

DE2891.81.759

1203 5225

GMP+:

QS ID:



GMP018172

4031735219906