

CREATING FOOD FUTURE.



Ihre Profis für Mikronisieren, Trennen und Mischen.

Heiss MSP ist ...

- ... ein inhabergeführtes Familienunternehmen mit über 300 Jahren (!) Erfahrung in der Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe.
- ... spezialisiert in den Bereichen Mikronisieren (Feinvermahlung), Trennen und Mischen pulverförmiger Rohstoffe.
- ... mit einem einzigartigen Technologie-Center ausgestattet.
- ... der Kompetenzpartner für Sie im Bereich Mikronisierung.
- ... bei pflanzlichen Rohmaterialien auf 100 % Glutenfreiheit fokussiert.
- ... als Entwicklungspartner ebenso gefragt wie als Lohndienstleister.
- ... auf nachhaltige Produktionsprozesse in einem globalen Markt ausgerichtet.
- ... im Food-, Kosmetik- und im Pet-Food-Markt aktiv.

Heiss MSP steht für ...

Heiss Moderne Spezial-Produkte. Doch dahinter verbirgt sich noch viel mehr für Sie:

H = Höchste Qualität für Sie.

Heiss MSP ist **IFS-Food-** und **BIO-**zertifiziert.

E = Engineering.

Heiss MSP unterstützt Sie bei der Entwicklung und Weiterentwicklung Ihrer Produkte. Dabei können wir auf unser einzigartiges **Technologie-Center** zurückgreifen.

I = Innovative Ideen für Ihr Business.

Heiss MSP lebt seine Markenbotschaft „**creating food future**“ jeden Tag von neuem. Ihnen als Kunden stehen unsere hochmotivierten Heiss-MSP-Mitarbeiter zur Verfügung.

S = Schnelligkeit.

Geschwindigkeit bei der Umsetzung von Produktideen in Produkte wird immer wichtiger.

Bei Heiss MSP begegnen Ihnen **kurze Wege und professionelle Prozessabwicklung.**

S = Spezialisierung.

Heiss MSP legt den Fokus auf **pflanzliche** Rohstoffe, die 100% glutenfrei sind.

M = Mikronisierung.

Wenn Sie feinstvermahlene Rohstoffe in Feinheiten von bis zu **5 µm** für Ihre Produktionsprozesse suchen, dann finden Sie sie bei Heiss MSP.

S = Service der Extraklasse.

Die Mitarbeiter von Heiss MSP sind verantwortungsvoll in den Kunden betreuungsprozess eingebunden. CEO und Inhaber Michael Heiß steht mit seinem Namen für herausragende Servicequalität.

P = Power-Produktion.

Heiss MSP entwickelt und produziert nicht nur eigene Produkte, sondern ist mit seinem hochmodernen Maschinenpark auch ein leistungsfähiger und flexibler **Lohndienstleister** für die Bereiche Mahlen, Trennen und Mischen.



**CREATING
FOOD
FUTURE.**

Sie möchten Heiss MSP kennenlernen?

Ihre Ansprechpartner sind

Michael Heiß

CEO und Inhaber
Tel. +49 7261 94 98 011
m.heiss@heiss-msp.de

Thomas Seidelmann

Verkauf
Tel. +49 151 22 99 09 88
t.seidelmann@heiss-msp.de

PRODUKT- KOMPETENZEN

(Rohstoffverarbeitungskompetenzen, Stand: Dezember 2016.
Verarbeitung weiterer Rohstoffe auf Anfrage möglich)

Folgende Rohmaterialien fallen in unseren Kompetenzbereich und werden bei uns veredelt:

Getreide

Reis
Reisprotein
Mais

Hülsenfrüchte

(roh/getoastet/geschält)

Kichererbsen
Grüne Erbsen
Gelbe Erbsen
Weiße Bohnen
Rote Kidneybohnen
Linsen braun
Linsen rot

Kerne teilentölt

Kürbiskerne
Sonnenblumenkerne
Olivenkerne
Aprikosenkerne

Saaten teilentölt

Chia
Hanf
Goldleinsaat
Leinsaat braun
Sesam

Pseudocerealien

Amaranth
Canihua
Buchweizen
Hirse
Quinoa
Teff
Sorghum

Gemüse und Früchte

(getrocknet)

Karotten
Rote Beete
Spinat
Erdbeere
Himbeere
Johannisbeere
Kokos (Palmfrucht)

Gräser

Alfalfa
Dinkelgras
Gerstengras
Moringa
Weizengras

**Hinweis: Die aufgeführten Rohstoffe können sowohl als Bio-
wie auch konventionelle Qualität verarbeitet werden.**

