



LORYMA

Texturierte Weizenproteine

Portfolio: Extrudate

Take food further.

Texturierte Weizenproteine:

Basis für neue und gesunde Food-Konzepte.

Verbraucher wollen sich zunehmend ausgewogen ernähren. Ein intensiverer Fokus auf Gesundheit, Umwelt- und Tierschutz verändert das bisherige Ernährungsverhalten. Texturierte Weizenproteine von Loryma bieten der Lebensmittelindustrie hier wertvolle Lösungen für vegetarische sowie vegane Alternativen und viele weitere Einsatzgebiete für heutige und zukünftige Herausforderungen.



Optimieren Sie Ihre Veggie- und Low-Carb-Produkte!

Wissen Sie, wie Sie Ihre vegetarischen und veganen Fleisch- und Fischalternativen noch schmackhafter, nahrhafter und optisch ansprechender gestalten können? Mit texturierten Weizenproteinen von Loryma. Sie sind ein wichtiger Bestandteil gesunder Ernährung und bieten die Basis für neue Food-Konzepte und zukunftsfähige Lebensmittelinnovationen. Das Weizentexturat eignet sich mit seiner fleischähnlichen Textur hervorragend für Veggie-Produkte sowie zur Proteianreicherung von Low-Carb-Lebensmitteln.

Leistungsstarke Rohstoffe

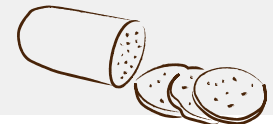
Durch die ausschließliche Verwendung von EU-Weizen können wir sicherstellen, dass wir garantiert nur GMO-freien Weizen verarbeiten. Dieser ist zudem besonders reich an Nährstoffen und zeichnet sich durch hohe Reinheit aus.

Texturierte Weizenproteine ...

- sind eine rein pflanzliche Proteinquelle.
- haben eine fleischähnliche Textur und einzigartige Bissfestigkeit.
- sind neutral in Geruch und Geschmack.
- gibt es in verschiedenen Formen wie Pulver, Chunks, Flakes oder Granulat.
- gibt es in verschiedenen Farben wie Creme oder Braun.
- sind leicht zu verarbeiten durch kurze Einweichzeiten.
- verhalten sich texturstabil im Autoklaven.

Die Anwendungsbereiche texturierter Weizenproteine

- Anreicherung mit Proteinen auf pflanzlicher Basis
- Texturgeber für vegetarische und vegane Produkte
- Nachbildung der Texturen aller Fleischarten
- Nachbildung fischähnlicher Strukturen
- Steigerung des Proteingehalts in Gebäcken und Low-Carb-Produkten
- Optimierung sensorischer Eigenschaften
- Erstellung faseriger oder körniger Strukturen
- Bevorzugter Einsatz nach Rehydratisierung (Quellung und Wasserbindung)



Die Lory® Tex Weizenproteine im Überblick:

Lory® Tex Powder
C 110



Lory® Tex Flakes
SCS 110, SCM 140



Lory® Tex Flakes
SBS 111



Lory® Tex Flakes
SDM 112



Lory® Tex Flakes
LCF 110, LCS 110



Lory® Tex Flakes
LBS 111



Lory® Tex Flakes
LDM 111



Lory® Tex Strips
SCM 110



Lory® Tex Chunks
SCF 110



Lory® Tex Chunks
MCF 110



Lory® Tex Granules
SBF 113



Lory® Tex Granules
MCS 110, MCS 120, SCS 130



Lory® Tex Granules
MBS 111



Lory® Tex Granules
MDS 112



Lory® Tex Granules
LBF 153



Lory® Tex Granules
LCF 130



Lory® Tex Fibres
SCM 110; SCS 110



Lory® Tex Fibres
SBM 111



Lory® Tex Fibres
SDM 111



Produktgruppe	Produkt	Form	Farbe	Anwendung
Lory® Tex Powder	C 110	Powder	Cream	Für Frikadellen und Backwaren. Als Meat Extension in Fleischprodukten.
Lory® Tex Flakes	SCS 110	Flakes Small	Cream	Für Toppings, Chicken, Beef und stückige Füllungen. Für Pork, Beef, Gyros, Instantsuppen und Instantnudeln. Als Meat Extension in Fleischprodukten.
Lory® Tex Flakes	SCM 140	Flakes Large	Cream	
Lory® Tex Flakes	LCS 110	Flakes Small	Cream	
Lory® Tex Flakes	SBS 111	Flakes Small	Brown	
Lory® Tex Flakes	SDM 112	Flakes Small	Dark brown	
Lory® Tex Flakes	LCF 110	Flakes Large	Cream	
Lory® Tex Flakes	LBS 111	Flakes Large	Brown	
Lory® Tex Flakes	LDM 111	Flakes Large	Dark brown	
Lory® Tex Granules	SBF 113	Granules Small	Brown	Für feines Hackfleisch, Burger und Füllungen. Als Meat Extension in Nuggets, Fleischbräten und Rohwürsten. Für grobes Hackfleisch und Burger. Für festen Biss bei Burgern und Füllungen. Als Meat Extension in Fleischprodukten.
Lory® Tex Granules	SCS 130	Granules Small	Cream	
Lory® Tex Granules	MCS 110	Granules Medium	Cream	
Lory® Tex Granules	MCS 120	Granules Medium	Cream	
Lory® Tex Granules	MBS 111	Granules Medium	Brown	
Lory® Tex Granules	MDS 112	Granules Medium	Dark brown	
Lory® Tex Granules	LBF 153	Granules Large	Brown	
Lory® Tex Granules	LCF 130	Granules Large	Cream	
Lory® Tex Chunks	SCF 110	Chunks Small	Cream	Für Chicken, Geflügel-Pops und als Meat Extension in Fleischprodukten. Für Gulasch, Pulled-Produkte, Chicken und Fisch.
Lory® Tex Chunks	MCF 110	Chunks Medium	Cream	
Lory® Tex Fibres	SCM 110	Fibres Small	Cream	Für Pulled-Produkte, Pork, Chicken, Fisch, Frikadellen und Füllungen. Als Meat Extension in Fleischprodukten.
Lory® Tex Fibres	SBM 111	Fibres Small	Brown	
Lory® Tex Fibres	SDM 111	Fibres Small	Dark brown	
Lory® Tex Fibres	SCS 110	Fibres Small	Cream	
Lory® Tex Strips	SCM 110	Strips Small	Cream	Für Toppings, Bacon, Chicken, Geschnetzeltes und um Fleischprodukte in Streifenform zu imitieren.

Alle oben genannten Lory® Tex Produkte eignen sich als Meat Extender zur Optimierung von Fleischprodukten, als Texturgeber für vegetarische und vegane Produkte und zur Regulierung der Feuchtigkeit.

Mehr Qualität, Leistung und Wirtschaftlichkeit für Ihre Produkte.

Seit über 40 Jahren sind wir zuverlässiger Partner der Lebensmittelindustrie. Mit unseren innovativen Lösungen unterstützen wir Sie bei der Optimierung Ihrer Produkte hinsichtlich Textur, Qualität und Geschmack sowie bei der Entwicklung neuer zukunftsweisender Food-Konzepte. Mit zertifizierter Qualität und Sicherheit. Mit tiefem Branchenwissen und viel Know-how im Bereich der industriellen Lebensmittelherstellung. Loryma. Take food further.



Loryma GmbH
Am Falltor 3, 64673 Zwingenberg, Germany
T +49 6251 1799-0, F +49 6251 73964
loryma@crespeldeitersgroup.com
loryma.de