

FiE 2023: Loryma lädt „nach Hause“ ein

Aufbau des Stands 4.1H141 illustriert den Kundenbezug der weizenbasierten Lösungen

Zwingenberg, Oktober 2023 – Auf der diesjährigen FiE in Frankfurt präsentiert Loryma trendorientierte Ingredients für die Herstellung von pflanzlichen Alternativen, Panaden, Backwaren und Sporternährung. Messebesucherinnen und -besucher werden an einem Stand empfangen, der an eine einladende Wohnung erinnert und verdeutlicht, dass sich das Angebot des Weizen-Spezialisten an den alltäglichen Bedürfnissen der Konsumentinnen und Konsumenten orientiert.

Das symbolisierte „Zuhause“ des Loryma-Standes steht dafür, dass der Food-Spezialist der Crespel & Deiters Group flexible Lösungen bietet, die perfekt auf die Bedürfnisse unterschiedlicher Zielgruppen eingehen. Philipp Deiters, Global Head of Division Food der Crespel & Deiters Group, erklärt die Herangehensweise: „Ernährungsweisen und Lebensrealitäten sind heutzutage sehr unterschiedlich: Sei es eine saubere Zutatenliste, das ausgewogene Nährwertprofil oder rein pflanzliche Nahrungsmittel – entsprechende Snacks oder Convenience-Produkte erfahren eine große Nachfrage. Wir sehen uns als Partner der Lebensmittelindustrie. Unsere Lösungen tragen dazu bei, den unterschiedlichen Anforderungen unkompliziert und effizient gerecht zu werden.“

Die Funktionalitäten der Ingredients von Loryma werden anhand von Produktbeispielen demonstriert, die genau an die Anwendungsbereiche und deren Anforderungen ausgerichtet sind:

Backwarenindustrie: Innovatives, veganes Stabilisierungssystem kompensiert Ei oder Milch

Loryma präsentiert ein neues Stabilisierungssystem, welches frei von tierischen Zutaten, künstlichen Emulgatoren sowie Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen ist. Das weizenbasierte Lory® Stab kompensiert die technologischen Eigenschaften von Hühnerei oder Milch in Backwaren und sorgt für ein authentisches Ergebnis. Als Basisvormischung ermöglicht das System eine einfache und flexible Rezepturgestaltung für ein breites Anwendungsspektrum wie Muffins, Rührkuchen, Tortenböden und Lavacakes. Neben dem neuen Stabilisierungssystem bietet der Weizenspezialist weitere

Presseinformation

funktionelle Ingredients für die Backmittelindustrie: Lory® Starch Elara ist eine resistente Weizenstärke, die den Ballaststoffgehalt erhöht und gleichzeitig den Kohlenhydratgehalt im Endprodukt senkt. Zur Anreicherung mit hochwertigem pflanzlichem Eiweiß eignet sich in Abhängigkeit vom jeweiligen Produkt besonders gut das hydrolysierte Weizenprotein Lory® Protein sowie das extrudierte Lory® Tex Powder, das die Teig rheologie nicht beeinträchtigt.

Fleischalternativen: Hitzestabiler Clean Label Salami-Ersatz

Das Fermentieren spielt eine wichtige Rolle in der Anwendungsempfehlung von Loryma, um die optischen und haptischen Eigenschaften einer Salami als plant-based Produkt authentisch nachzubilden. Weizentexturate der Lory® Tex-Reihe bilden die strukturegebende Basis, das weizenbasierte Bindemittel (Lory® Bind) stellt die optimale Bindung und Besonderheiten wie Hitzestabilität sicher und gleicht den Proteingehalt des Endprodukts dem Original an.

Sport-Snacks mit veganem Knusperereffekt

Der Protein-Knusper-Keks zeigt beispielhaft, wie sich Nährwert und Textur optimal vereinen lassen. Dabei kommen verschiedene Rohstoffe von Loryma zum Einsatz: Für optimale Nährwerte, die auf die Bedürfnisse von Sport- und Gesundheitsbegeisterten eingehen, sorgen in der Rezeptur vor allem das Hydrolysat Lory® Protein und die resistente Stärke Lory® Starch Elara. Die Inhaltsstoffe führen zu einem erhöhten Protein- und Ballaststoffgehalt sowie reduzierten Kohlenhydratanteil. Während die Lory® Crisp-Crispies in erster Linie einen Knusperereffekt mitbringen, punkten die Lory® IsoCrisp-Extrudate sowohl mit ihrem Gehalt an Protein als auch mit ihrer knusprigen Textur.

Panadensysteme: Genuss ab dem ersten Biss

Als Hersteller und Entwickler von Panadensystemen bietet Loryma in seinem Portfolio das gesamte Spektrum an funktionellen Rohstoffen für Nasspanaden und funktionale Mischungen für Batters, Tempura, Breadings und Dustings bis hin zur texturgebenden Coatings. Insbesondere in der finalen Beschichtung bieten extrudierte Crumbs und Crispies sensorische Highlights.

Presseinformation

Am Stand können sich Fachbesucherinnen und -besucher in den Alltag ihrer Zielgruppe hineinversetzen. Neben hochwertigen Ingredients aus europäischem Weizen unterstützt Loryma ganzheitlich mit zielgerichtetem Support bei der Umsetzung und Anpassung an Produktionsbedingungen.

Weitere Information: www.loryma.de und [LinkedIn](#).

Über Loryma:

Loryma, eine Marke der Crespel & Deiters Group, hat über 40 Jahre Erfahrung in der Lebensmittelindustrie. Loryma ist spezialisiert auf Weizenproteine, Weizenstärken, Extrudate und weizenbasierte funktionelle Mischungen, die weltweit vertrieben werden. Am Unternehmenssitz in Zwingenberg entwickeln Experten zukunftsweisende Lösungen, die gleichzeitig die Bedürfnisse der Nahrungsmittelindustrie unterstützen und auf die steigenden Anforderungen an eine gesunde Ernährung für die wachsende Weltbevölkerung eingehen. Die verantwortungsbewusst und regional erzeugten Rohstoffe optimieren Stabilität, Textur und Geschmack von Fleisch und Fisch, vegetarischen und veganen Endprodukten, Back- und Süßwaren sowie Convenience-Food. Hochqualitative Rohstoffe verbunden mit umfassendem Fachwissen über die Herstellung machen Loryma zu einem vertrauenswürdigen Partner für Service, Produktentwicklung und Vertrieb von maßgeschneiderten Lösungen für zeitgemäße Lebensmittel.

Unternehmenskontakt

Loryma GmbH
Beate Ehrhard
Head of Marketing & Communications Loryma
Am Falltor 3
64673 Zwingenberg

Tel: +49 6251 1799 107
beate.ehrhard@crespeldeitersgroup.com

Pressekontakt

akp communications
Annamaria Göbel
PR-Beraterin
Birkenauer Talstraße 9
69469 Weinheim

Tel: +49 6201 188 98 13
a.goebel@akp-communications.com