

Lory® IsoCrisp: High-Protein-Crispies jetzt auch auf Weizenbasis

Loryma erweitert Extrudate-Portfolio um vegane Proteinkugeln

Zwingenberg, April 2023 – Ingredients-Spezialist Loryma erweitert seine Lory® IsoCrisp-Range um eine vegane Variante aus Weizen. Die extrudierten Crispies sind zuckerarm, aber reich an Protein. Damit verleihen sie Gebäck, Riegeln, Müsli und Granola sowie Snacks nicht nur einen angenehmen Crunch, sondern liefern auch eine extra Portion pflanzliches Eiweiß. Die neue Lory® IsoCrisp-Sorte wird aus europäischem Weizen hergestellt, ist neutral im Geschmack und lässt sich vom Anwender individuell aromatisieren.

Das knusprige, kugelförmige Extrudat besteht aus Weizenprotein, -stärke, Reismehl und Kakaopulver. Dadurch enthält die neue Variante wenig Zucker sowie gesättigte Fettsäuren und hat einen Proteingehalt von 71 Gramm je 100 Gramm. Die veganen, geschmacksneutralen Crispies eignen sich unter anderem für Endprodukte im Bereich High-Protein, Low-Carb und Sports Nutrition. Hersteller können die proteinreichen Kugeln, die einen Durchmesser von circa zwei Millimetern aufweisen, auch pur anbieten – beispielsweise als knusprige Highlights für Müsli.



Marjolijn van Daalen, Research & Development Manager Extruded Products der Crespel & Deiters Group, betont: „Das Gesundheitsbewusstsein in der Bevölkerung wächst stetig. High-Protein, plant-based, regional – das alles sind Trends, die den Verbraucherinnen und Verbrauchern wichtig sind. Da wir unseren Weizen überwiegend aus Deutschland beziehen, können Hersteller mit unserer neuen

Presseinformation

Lory® IsoCrisp-Version all diesen Bedürfnissen gerecht werden und Süßwaren, Cerealien, Backwaren und Produkten aus dem Bereich Health Nutrition eine leckere Knusprigkeit verleihen.“

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

Über Loryma:

Loryma, Mitglied der Crespel & Deiters Group, hat über 40 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Weizenproteinen, nativen und modifizierten Weizenstärken, Extrudaten und weizenbasierten funktionellen 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 public relations
Marion Mann
PR-Beraterin
Birkenauer Talstraße 9
69469 Weinheim

Tel: +49 6201 188 98 26
marion.mann@akp-pr.de