

Authentische Fleischalternative: Veganer Bacon auf Weizenbasis

Loryma entwickelt neue Rezeptur für überzeugende pflanzliche Convenience- und Gastronomieprodukte

Zwingenberg, April 2021 – Loryma, Experte für funktionelle Weizen-Ingredients, hat ein innovatives Konzept für veganen Bacon entwickelt, das die sensorischen Eigenschaften des Originals überzeugend nachbildet. Das typische Mundgefühl wird durch die weizenbasierte Bindekomponente Lory® Bind erreicht, eine passende Bacon-Gewürzmischung garantiert authentischen Geschmack. Durch eine unkomplizierte Herstellung und leichte Zubereitung ist das Konzept ideal im Convenience- und Gastro-Segment umsetzbar.

Die Nachfrage der Verbraucher nach authentischen pflanzlichen Alternativen für beliebte Fleischprodukte wächst stetig. Gefordert sind einfach zu verarbeitende Produktinnovationen, die in Sensorik und Zubereitung überzeugen. Aus diesem Grund hat Loryma eine perfekt abgestimmte Rezeptur für Bacon auf Basis von Weizen-Ingredients entwickelt, mit der Lebensmittelhersteller ihr veganes Angebot erweitern können.

Als Komponente eines modularen Systems bietet Lory® Bind optimale Möglichkeiten, verzehrfertige Produkte mit der gewünschten und erwarteten Textur herzustellen. Die funktionalen Stärke-Mischungen sind geruchs- und geschmacksneutral und eignen sich daher optimal zur Herstellung von vegetarischen und veganen Fleischalternativen ohne Off-Taste, die individuell gewürzt werden können. Damit der Bacon seine Struktur auch während des Garens behält, sorgt das Bindemittel für eine irreversible innere Struktur.

Bei der Zubereitung in der Pfanne verhält sich der vegane Bacon wie das Original, wird außen kross und bekommt eine fasrige, zarte Textur. Das rauchige Gewürz bringt den charakteristischen Bacon-Geschmack mit, den Verbraucher schätzen. Die pflanzliche Alternative kann in einer Vielzahl von Applikationen im Bereich Gastronomie, Catering oder Convenience eingesetzt werden, ob fürs Frühstücksbüffet, auf einem veganen Burger, gewürfelt auf Flammkuchen, in Aufläufen oder als Topping für Salate.

Presseinformation

Henrik Hetzer, Geschäftsführer von Loryma, erklärt: „Unsere Rohstoffe vereinen Natürlichkeit mit höchster Funktionalität. Neben unkompliziertem Handling bieten sie Herstellern die Möglichkeit, gesunde und geling sichere Anwendungen herzustellen, die den gegenwärtigen Verbrauchertrend nach fleischlosen Convenience-Produkten perfekt erfüllen.“

Über Loryma:

Loryma, Mitglied der Crespel & Deiters Group, hat über 40 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Weizenproteinen, Weizenstärken 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.

Weitere Information: www.loryma.de

Unternehmenskontakt

Loryma GmbH
Beate Ehrhard
Marketing & Assistenz der Geschäftsführung
Am Falltor 3
64673 Zwingenberg

Tel: +49 6251 1799 107
Fax: +49 6251 73964
Beate.Ehrhard@loryma.de

Pressekontakt

akp public relations
Christina Fahrtmann
PR-Beraterin
Birkenauer Talstraße 9
969469 Weinheim

Tel: +49 6201 188 98 14
Fax: +49 6201 188 98 20
fahrtmann@akp-pr.de