



LORYMA

Bindungs-, Textur- und Stabilisierungssysteme

Portfolio: Funktionelle Mischungen

Take food further.

Optimieren Sie Bindung, Stabilität und Qualität Ihrer Fleisch-, Veggie- und Convenience-Produkte!

Verbessern Sie Ihre Produkte und die Prozessführung in Ihrer Herstellung mit den Lory® Bind Bindungs-, Textur- und Stabilisierungssystemen von Loryma. Mit einem breiten Anwendungsspektrum können Sie die Clean Label-, modifizierten, vegetarischen oder veganen Lory® Bind Systeme für eine optimale Bindung, Stabilität, Textur und Qualität Ihrer Produkte einsetzen.



Lory® Bind Bindungs-, Textur- und Stabilisierungssysteme ...

- basieren auf hochveredelten und natürlichen Inhaltsstoffen.
- sind geschmacksneutral.
- verbessern Textur und Ausformbarkeit.
- reduzieren Garverluste.
- bieten hohe Prozesssicherheit, Qualität und Wirtschaftlichkeit in der Produktion.
- sind easy-to-use.
- lassen sich ideal mit Lory®Tex Produkten kombinieren und verwenden.
- bieten Auswahl an Clean Label- und modifizierten Lory® Bind Systemen.
- bieten Vielfalt an vegetarischen und veganen Lory® Bind Systemen.

Die Anwendungsbereiche der Lory® Bind Bindungs-, Textur- und Stabilisierungssysteme

- Fleischerzeugnisse
- Hybride Fleischprodukte
- Fischprodukte
- Vegetarische und vegane Alternativen
- Convenience-Produkte

Unsere Auswahl an Bindungs-, Textur- und Stabilisierungssystemen für folgende Anwendungen:

Anwendung		Typ Endprodukt			
Bereich	Applikation	Fleisch	Fisch	Vegan	Vegetarisch
Convenience	Typ Schnitzel/Filet	•	•	•	•
	Typ Döner	•		•	•
	Typ Nuggets/Sticks	•	•	•	•
	Typ Formfleisch/Steaks	•	•	•	•
Typ Hackprodukte	Typ Hacksteaks	•	•	•	•
	Typ Frikadellen	•	•	•	•
	Typ Burger Patties	•	•	•	•
	Typ Cevapcici	•	•	•	•
	Typ Maultaschen	•	•	•	•
	Typ Pelmeni	•	•	•	•
Typ Wurst	Typ Aufschnitt				•
	Typ Brühwürstchen			•	•
	Typ Grillbratwurst			•	•
Aufstriche				•	

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.