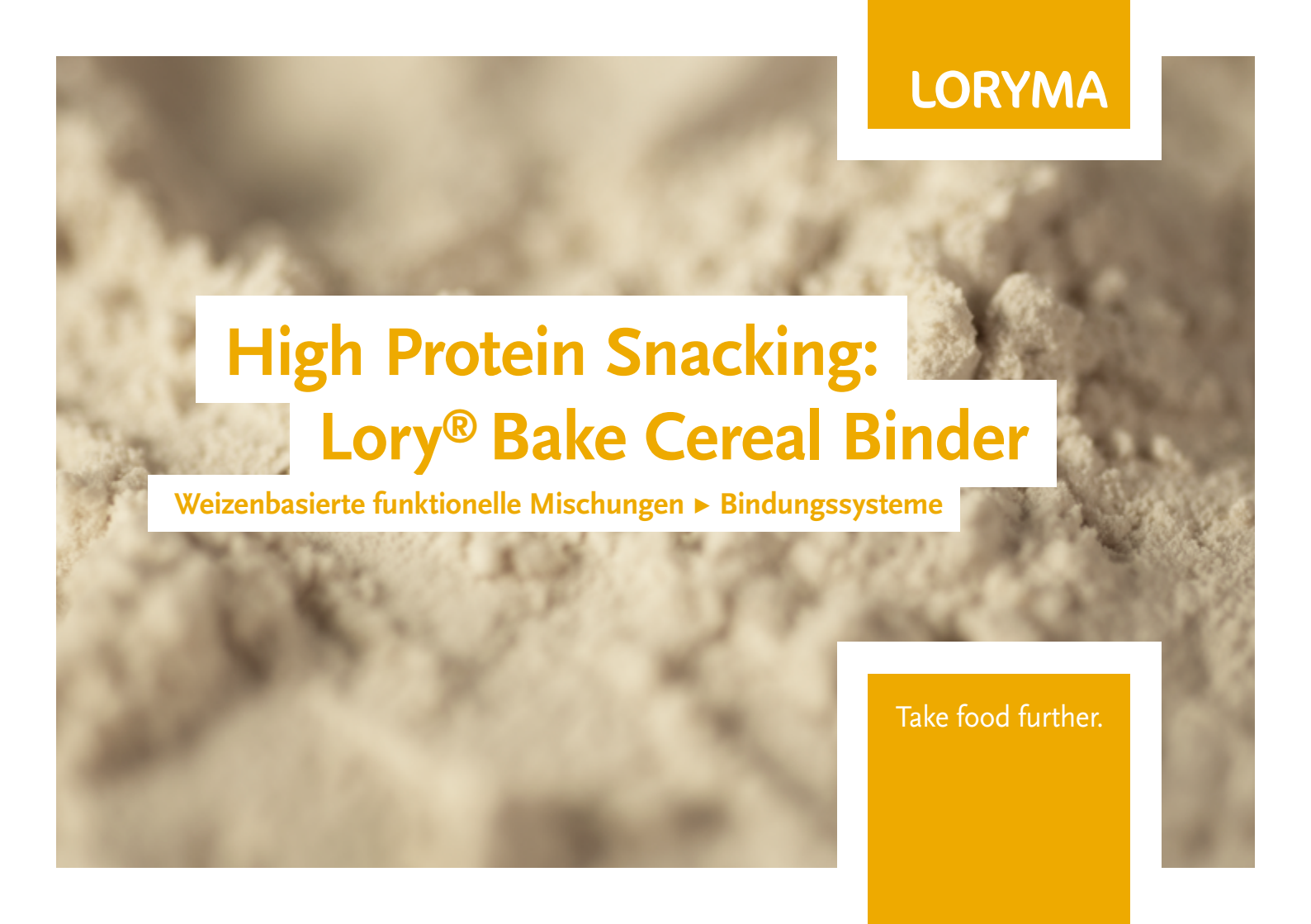




LORYMA

High Protein Snacking: Lory® Bake Cereal Binder

Weizenbasierte funktionelle Mischungen ► Bindungssysteme

Take food further.

Weizenbasierte Bindungsmittel für gesunde Snacks.

Galten Snacks früher als ungesunde Nascherei, sind sie heute kleine Mahlzeiten, von denen der Konsument erwartet, dass sie gesund und genussvoll zugleich sind. Snacking ist die neue Art, bewusst zu genießen! Das dadurch veränderte Essverhalten bestimmt das aktuelle und zukünftige Lebensmittelangebot.

Zur Umsetzung gesunder Snacks gibt es weizenbasierte Bindungsmittel von Loryma, mit denen Sie effizient produzieren und optimal auf die sich wandelnden Anforderungen Ihrer Kunden reagieren können. Die Lory® Bake Cereal Binder bieten Ihnen die Basis für neue, innovative Food-Konzepte und zukünftige Lebensmittelinnovationen, die den Anforderungen von Snacking in Bezug auf Gesundheit und Genuss gerecht werden. Denn wir veredeln und kombinieren unsere weizenbasierten Rohstoffe zu Lösungen, die eine Optimierung der Nährwerte über Protein- und Ballaststoffanreicherung sowie eine Kalorienreduktion bei gleichbleibender Funktionalität ermöglichen.



Leistungsstarke Rohstoffe

Wir verwenden ausschließlich EU-Weizen für die Herstellung unserer weizenbasierten Produkte.

Dieser ist zudem reich an Nährstoffen und zeichnet sich durch hohe Reinheit aus.

Gesunde Ernährung im Fokus:

Lory® Bake Cereal Binder.

Lory® Bake Cereal Binder ist ein protein- und ballaststoffreiches sowie zuckerarmes Bindungs-Compound für die Herstellung von Cerealien-Snacks als Alternative zu herkömmlichen zuckerbasierten und -haltigen Stabilisierungssystemen.

Das effiziente und nachhaltige Bindungs-Compound auf Weizenbasis bietet hohe Flexibilität in der Anwendung und große Umsetzungsvielfalt für neue Produktinnovationen unter Beachtung von Nährwerten und Sensorik.

Lory® Bake Cereal Binder sind ...

- Bindungsmittel mit hohem Proteingehalt,
- kein Zuckerzusatz (Zucker < 3%),
- rein pflanzlich,
- Laktose-, Soja- und GMO-frei,
- neutral im Geschmack,
- fettarm

Die Vorteile der Lory® Bake Cereal Binder:

- Pulverförmiges, neutrales Basis-Compound
 - leicht zu dosieren
 - sehr gut löslich
 - lange haltbar
- Hohe Bindeleistung bei damit einhergehender Proteianreicherung
- Möglichkeit der Zuckerreduktion
- Exzellente Ausformbarkeit
- Mögliche Texturen von soft bis crunchy
- Für süße und salzige Applikationen
- Hohe Flexibilität in der Entwicklung neuer Produkte und Konzepte



Flexibel in der KonsistenzEinstellung



Mit seiner speziellen Zusammensetzung gibt Ihnen der Lory® Bake Cereal Binder einen großen Spielraum in der Gestaltung der Texturen. Über die Einstellung der Konsistenz lassen sich deutliche Akzente im Riegelsegment setzen. Abhängig vom Herstellungsverfahren können sowohl soft als auch knusprige Protein-Snacks realisiert werden. Wird die Cerealien-Masse, wie beispielsweise beim „Mandel-Crisp“-Riegel, im Nachgang gebacken, lassen sich sehr knusprig-krosse Texturen realisieren.

Flexibel in der Rezepturgestaltung

Der Lory® Bake Cereal Binder bietet Ihnen völlige Freiheit bei der Umsetzung innovativer Produktideen und neuer Food-Trends. Das Bindsystem ermöglicht es, das Nährwertprofil von Snackartikeln bei hoher Funktionalität ohne sensorische Einbußen zu optimieren. Wie z. B. beim soften „Green-Power“-Riegel lassen sich bei freier Auswahl der umhüllenden Rohstoffe unterschiedlichste Produkte produzieren.



Vorläufige Nährwerte*

Protein-Cereal-Riegel „Mandel-Crisp“ mit 10 % Schokolade (ohne Zuckerzusatz)
Rezept-Nummer: 19-0014

Nährwerte	pro 100 g	pro Portion (10 g)
Energie	1.605 KJ / 319 kcal	514 KJ / 102 kcal
Fett	14,5 g	4,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,0 g	1,3 g
Kohlenhydrate	27,6 g	8,8 g
davon Zucker	3,2 g	1,0 g
davon Polyol	21,7 g	6,9 g
Ballaststoffe	6,4 g	2,0 g
Eiweiß	35,8 g	11,5 g
Salz	0,2 g	0,06 g

* Basierend auf berechneten Werten.

Vorläufige Nährwerte*

Protein-Cereal-Riegel „Green-Power“
Rezept-Nummer: 19-0046

Nährwerte	pro 100 g	pro Portion (10 g)
Energie	1.505 KJ / 270 kcal	482 KJ / 86 kcal
Fett	8,9 g	2,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g	0,3 g
Kohlenhydrate	31,4 g	10,0 g
davon Zucker	4,0 g	1,3 g
davon Polyol	22,9 g	7,3 g
Ballaststoffe	8,4 g	2,7 g
Eiweiß	32,1 g	10,3 g
Salz	0,2 g	0,06 g

* Basierend auf berechneten Werten.

Flexibel in der Anwendung



Nutzen Sie den Lory® Bake Cereal Binder für alle Anwendungen, in denen Zuckersirup oder Honig eine klebende oder karamellisierende Funktion erfüllt. Bei gleichbleibender Funktionalität wird der Zuckergehalt deutlich reduziert und der Proteingehalt aufgewertet. So lassen sich, wie beispielsweise bei „Protein-Granola“, insbesondere für den Bereich Knuspermüsli zuckerarme High-Protein-Alternativen entwickeln.

Flexibel in der Formgestaltung



Der Lory® Bake Cereal Binder zeichnet sich durch sein hohes Bindungsvermögen aus. So lassen sich neben Riegeln alle erdenklichen Formen wie Bits und Balls gestalten. Mit dem Bindsystem können Sie den Trend zu vitalen, kleinformatigen Snackartikeln optimal mit dem stetig wachsenden „To go“-Markt kombinieren. Auch würzig-pikante Snacks wie z. B. „Italian Tomato Style“-Bits, können als kalorienreduzierte Knabber-Alternative verwirklicht werden.

Vorläufige Nährwerte*

Protein-Granola „Knuspermüsli“ (ohne Zuckerzusatz)
Rezept-Nummer: 19-0053

Nährwerte	pro 100 g
Energie	1.574 KJ / 363 kcal
Fett	13,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	33,3 g
davon Zucker	2,4 g
davon Polyol	17,5 g
Ballaststoffe	8,0 g
Eiweiß	38,0 g
Salz	0,2 g

* Basierend auf berechneten Werten.

Vorläufige Nährwerte*

Protein-Cereal-Bits „Italian Tomato Style“
Rezept-Nummer: 19-0047

Nährwerte	pro 100 g	pro Portion (10 g)
Energie	1.451 KJ / 286 kcal	145 KJ / 29 kcal
Fett	10,1 g	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,8 g	0,2 g
Kohlenhydrate	31,4 g	3,1 g
davon Zucker	4,4 g	0,4 g
davon Polyol	22,9 g	2,3 g
Ballaststoffe	6,1 g	0,6 g
Eiweiß	38,6 g	3,8 g
Salz	2,5 g	0,2 g

* Basierend auf berechneten Werten.

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
info@loryma.de
www.loryma.de