

Appetit auf Fleischalternativen steigt: Neues Konzept für veganes Hackfleisch

Weizen-Ingredients von Loryma überzeugen mit ausgezeichnetem Nährwertprofil und ermöglichen authentische Optik und Textur

Zwingenberg, Mai 2021 – Loryma hat ein innovatives Konzept für veganes Hackfleisch auf Weizenbasis entwickelt, das die sensorischen Eigenschaften des Originals überzeugend nachbildet. Es verfügt über einen vergleichbaren Proteingehalt wie die Fleischvariante, weniger Fett und gesättigte Fettsäuren sowie zusätzliche Ballaststoffe. Im Fokus steht dabei die Kombination texturierter Weizenproteine mit stärkebasierten Bindekomponenten, die dem rohen Hackfleisch-Imitat die nötige Bindung und dem gegarten Produkt die überzeugende fleischähnliche Struktur verleiht. Auf Basis der geruchs- und geschmacksneutralen Inhaltsstoffe kann der gewünschte Geschmack ohne Off-Flavours individuell angepasst werden. Hersteller können damit ihr Angebot erweitern und Verbrauchern eine flexible pflanzliche Alternative für die Zubereitung verschiedenster Gerichte bieten.

Das Konzept ermöglicht die Herstellung sowohl von gekühltem als auch von gefrorenem TK-Hackfleisch für die unkomplizierte und vielseitige Zubereitung durch den Verbraucher. Ohne weitere Anpassungen lassen sich alle klassischen Hackfleischgerichte mit der veganen Alternative zubereiten. Die stärkehaltige Bindekomponente gewährleistet die charakteristische gewolfte Optik („Engelshaar“), sodass stabile Bällchen, Frikadellen und Patties ausgeformt werden können. Beim Anbraten in der Pfanne lässt sich das Produkt leicht vereinzeln. Das vegane Hackfleisch eignet sich auch zur Zubereitung von kaltem Fingerfood, da sich nach dem Garen eine irreversible, stabile Bindung ausbildet.

Die texturierten Weizenproteine Lory® Tex und das funktionale weizenbasierte Bindsystem Lory® Bind sind beide geruchs- und geschmacksneutral und erlauben daher eine individuelle Würzung und Färbung ohne unerwünschten Beigeschmack. Durch das strukturgebende Texturat erhält das vegane Hack seine faserige Textur und einen festen, typischen Biss.

Presseinformation

Der aktuelle Ernährungsreport des deutschen Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zeigt: Die Nachfrage nach Fleischalternativen wächst. Etwa die Hälfte der 14-29-Jährigen und 38 % der 30-44-Jährigen kaufen diese regelmäßig. Gleichzeitig gaben mehr Befragte an, gerne selbst zu kochen – der Anteil stieg von 72 % im Jahr 2020 auf 86 % in diesem Jahr. Veganes Hackfleisch von Loryma bedient diese Trends perfekt und bietet vielfältige Verwendungsmöglichkeiten sowohl für Hersteller als auch für Endverbraucher.

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
69469 Weinheim

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