

Premixe für Fleischalternativen

Ingredients-Spezialist Loryma stellt Konzept für vegane Trockenmischungen auf Weizenbasis vor

Zwingenberg, Oktober 2021 – Loryma hat ein neues Anwendungskonzept entwickelt, mit dem Verbraucher zuhause selbst vegane Fleischalternativen zubereiten und nach Belieben variieren können. Der Spezialist für funktionelle Inhaltsstoffe aus Weizen hat dafür spezielle Vormischungen konzipiert, die nach der Zugabe von Wasser eine authentische Textur im Endprodukt ausbilden. Sie eröffnen Herstellern ein breites Spektrum, um den Trend nach veganen Fleischalternativen mit schnellen und gelingsicheren Fixprodukten zu beantworten. Das „Clean Label“ und die optimierten Nährwerte sprechen besonders eine gesundheitsbewusste Zielgruppe an und eröffnen viele kreative Variationsmöglichkeiten.

Die Vormischungen sind die ideale Ausgangsbasis für die Kreation zahlreicher veganer Applikationen, von pflanzlichen Burgerpatties über Cevapcici oder panierte Schnitzel bis zu Nuggets. Die Zubereitung durch den Verbraucher ist einfach: In einer Schüssel wird die Trockenmischung zuerst mit Wasser gemischt, geknetet und danach in die gewünschte Form gebracht. Optional kann die Rezeptur mit frischen Zutaten, zum Beispiel Gemüswürfeln oder Kräutern, verfeinert werden.

Die Lösungen weisen eine kurze Zutatenliste ohne E-Nummern auf und verfügen über einen vergleichbaren Proteingehalt wie die Fleischvarianten, enthalten dabei aber weniger Fett und gesättigte Fettsäuren, jedoch zusätzliche Ballaststoffe. Die Trockenprodukte sind länger haltbar als gebrauchsfertige Fleischanalogue aus der Frischetheke und zudem platzsparender zu transportieren. Dadurch reduzieren sie die Verschwendung von Lebensmitteln und verursachen im Vergleich weniger Transportemissionen.

Die verschiedenen weizenbasierte Inhaltsstoffe aus dem Portfolio von Loryma sorgen im Zusammenspiel für eine leichte Handhabung, optimale Textur, Optik und Bindung. Sowohl die texturierten Weizenproteine der Lory® Tex-Reihe als auch das funktionale weizenbasierte Bindesystem Lory® Bind sind geruchs- und geschmacksneutral. Für Hersteller die ideale Voraussetzung für eine individuelle Würzung.

Presseinformation

Henrik Hetzer, Geschäftsführer von Loryma: „Unsere Do-it-yourself-Lösung spricht eine Zielgruppe an, die Lust auf kreatives Kochen hat und genau über die Inhaltsstoffe der Lebensmittel Bescheid wissen will. Mit unserem Produkt helfen wir Herstellern, den hohen Ansprüchen bewusster Verbraucher gerecht zu werden: mit Clean-Label, optimierten Nährwerten, viel Gestaltungsspielraum bei der Zubereitung – und natürlich einem überzeugenden Mundgefühl.“

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
Marion Mann
PR-Beraterin
Birkenauer Talstraße 9
69469 Weinheim

Tel: +49 6201 188 98 26
Fax: +49 6201 188 98 20
Marion.mann@akp-pr.de