

Presseinformation

Ein perfektes Team für die vegane Bratwurst

Loryma entwickelt in Kooperation mit Viscofan ein Konzept für sensorisch authentische, fleischfreie Würstchen auf Weizenbasis

Zwingenberg, April 2020 - Als Experte für Rohstoffe aus Weizen hat Loryma eine besondere Rezeptur für vegane Wurstprodukte entwickelt, die in Biss und Geschmack authentisch sind und der steigenden Nachfrage nach fleischlosen Grillprodukten entgegenkommt. Ideal abgestimmte Ergänzung ist die vegane Wursthülle, die vom Kunstdarmhersteller Viscofan geliefert wird.

Der Aufwärtstrend von veganen Fleischalternativen ist ungebrochen und die Verbrauchernachfrage steigt mit Beginn der Grillsaison nochmals an. Hersteller stehen vor der Herausforderung Produkte zu entwickeln, die nicht nur einfach zu verarbeiten sind, sondern auch in Sensorik und Zubereitung überzeugen. Um Konsumenten anzusprechen, die sich vegan, vegetarisch oder aus ökologischen Gründen teilweise fleischlos ernähren, hat Loryma eine perfekt abgestimmte Rezeptur für Bratwürste auf Basis von Weizen-Ingredients entwickelt. Dazu wurden die texturierten Weizenproteine Lory® Tex Granules, das Bindsystem Lory® Bind und eine wohlschmeckende Bratwurst-Gewürzmischung kombiniert. Viscofan, ein globaler Lieferant für Wurstdärme, liefert die knackige, vegane Hülle Viscofan Vegan Casing dazu. Die rein pflanzliche Bratwurst lässt sich ideal auf dem Grill, aber auch in der Pfanne zubereiten, ist schnittfest, saftig und im Biss authentisch.

Das texturierte Weizenprotein Lory® Tex ist bestens geeignet, um die Textur und den Nährwert von fleischfreien Würsten und vielen anderen Applikationen zu optimieren. Zusammen mit dem geschmacksneutralen Bindsystem Lory® Bind sind Textur, Farbe und Geschmack der veganen Würste für Lebensmittelhersteller vielfach variierbar. Es können neben der klassischen Bratwurst unterschiedlichste Endprodukte wie Weißwürste, Currywürste, feine Nürnberger oder grobe Rostbratwürste umgesetzt werden. Die Kunstdarmhülle Viscofan Vegan Casing ist die perfekte Ergänzung, da leicht befüllbar und

Presseinformation

einfach zu handhaben. Sie ist zu 100% pflanzlich und eignet sich deshalb ideal für vegetarische oder vegane Endprodukte.

Henrik Hetzer, Geschäftsführer von Loryma, erklärt: „Wir setzen auf hochqualitative regionale Rohstoffe auf Weizenbasis, die die Nachfrage nach veganen Endprodukten befriedigen und gleichzeitig bestmögliche Nährwerte garantieren können. Mit Viscofan haben wir einen Kunstdarmhersteller gefunden, um die Komponenten für 100% pflanzliche Wurstvarianten anbieten zu können, die dem Original in Geschmack und Biss in nichts nachstehen und für Lebensmittelhersteller beliebig adaptierbar sind.“

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
Head of Marketing & Communications Loryma
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