

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Un nouveau mélange tout-en-un facilite la création de nombreuses alternatives à la viande hachée et à la charcuterie

### **Comment fabriquer une bolognaise végétarienne et autres produits sans viande en toute simplicité**

**Ahrensburg, mars 2016** – Les alternatives végétariennes à la viande et à la charcuterie continuent de s'inscrire fortement dans la tendance, notamment en raison du nombre croissant de « flexitariens » qui réduisent sensiblement leur consommation de viande. C'est prioritairement pour satisfaire cette cible qu'Hydrosol propose maintenant une solution permettant aux industriels de fabriquer différents produits sans viande, tels que saucisses végétariennes de type Francfort, Strasbourg, à hot-dog, etc. ou encore hachis végétarien, pouvant être utilisés dans diverses recettes.

« Notre mélange tout-en-un de la gamme HydroTOP VEG permet de fabriquer aussi bien des produits semi-finis destinés à une transformation spécifique que des produits finis prêts à consommer », explique Carsten Carstens, du service Recherche & Développement Produits Carnés d'Hydrosol. « À l'aide d'un seul système, il est ainsi possible de créer un grand nombre d'alternatives végétariennes à la viande hachée. Ces solutions s'adressent à différents groupes de clients et ouvrent des pistes de commercialisation prometteuses. » Pour les gros consommateurs comme les cantines ou les entreprises de restauration, les produits semi-finis en morceaux ou pré-hachés sont susceptibles d'être à la base de préparations très variées. De leur côté, les fabricants industriels peuvent produire toute une gamme de produits finis végétariens destinés au commerce et au consommateur final.

Le hachis végétarien, par exemple, constitue une base remarquable pour la préparation de sauce bolognaise mais aussi de potées et de ragouts savoureux, de chili sin carne ou de lasagnes. Il convient aussi parfaitement à la fabrication de « meat crumbles » pour tacos, de pizzas surgelées ou de pâtes farcies. Tout comme la viande hachée classique, la variante végétarienne est stable à la congélation et la décongélation. Elle peut être utilisée aussi bien dans les produits surgelés que dans les conserves ou les sauces en bocal. Sa valeur gustative est également convaincante : le hachis végétarien a exactement la même saveur que le produit d'origine animale et croustille aussi à la cuisson. Il offre une sensation en bouche familière, semblable à celle que connaît le consommateur de viande hachée classique, et plaît donc même aux amateurs de viande.

Hydrosol GmbH & Co. KG

Kurt-Fischer-Straße 55  
22926 Ahrensburg / Germany  
Telefon: + 49 (0) 41 02 / 202-003  
Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-030  
info@hydrosol.de  
www.hydrosol.de

Geschäftssitz Ahrensburg  
USt-IdNr.: DE180888726  
Amtsgericht Lübeck HRA 2953 AH  
Komplementärin:  
HYDROSOL Verwaltungsgesellschaft mbH  
Amtsgericht Lübeck HRB 3679 AH  
Geschäftsführer: Dr. Matthias Moser /  
Torsten Wywiol / Volkmar Wywiol

HSH Nordbank AG, Hamburg  
BLZ 210 500 00  
Konto 737 742 000  
BIC: HSHNDE33  
IBAN: DE21 2105 0000 0737 7420 00

HydroTOP VEG répond en outre aux exigences des consommateurs soucieux de leur alimentation. « Nous utilisons des protéines de soja et de blanc d'œuf. Notre mélange tout-en-un est donc exempt de protéines de lait, mais aussi de gluten et de phosphates. Pour l'assaisonnement, nous renonçons totalement aux exhausteurs de goût comme le glutamate. De plus, nous travaillons avec des colorants naturels », indique Carsten Carstens à ce propos. La fabrication est également très simple. HydroTOP VEG est une combinaison d'hydrocolloïdes et de protéines intégrant des composants émulsifiants et stabilisants. Il contient déjà tous les ingrédients de la recette, y compris un assaisonnement de base standard qui peut être complété de manière individualisée. Il suffit de mélanger le système fonctionnel avec de l'eau, du sel et de l'huile végétale, de le façonner et de le faire mijoter. La masse de hachis végétarien obtenue est ensuite prête à être transformée.

Ce nouveau mélange tout-en-un permet ainsi de fabriquer un large éventail de produits finaux de haute qualité, en parfaite adéquation avec la tendance marquée au régime végétarien. Avec sa forte teneur en protéines et son faible taux de matière grasse, il satisfait aux exigences nutritionnelles les plus élevées tout en procurant un plaisir gustatif optimal.

#### À propos d'Hydrosol :

*Basée à Ahrensburg, près de Hambourg, la société Hydrosol GmbH & Co. KG est une entreprise spécialisée dans les stabilisants alimentaires qui connaît une forte dynamique de croissance à l'international et possède des antennes partout dans le monde. Ses experts assurent le développement et la production de systèmes stabilisants sur mesure pour produits laitiers, glaces et desserts, produits traiteur et plats préparés ainsi que produits carnés, charcutiers et poissonniers. L'entreprise s'appuie sur un réseau international réunissant 16 filiales et de nombreux représentants qualifiés pour affirmer sa présence sur les marchés-clés. En tant que filiale du Stern-Wywiol Gruppe, groupe d'entreprises indépendant des grands groupes industriels qui est géré par son propriétaire, Hydrosol bénéficie de diverses synergies. L'entreprise peut profiter des équipements performants dont est doté le vaste centre technologique d'Ahrensburg et faire appel aux savoir-faire cumulés par les quelque 70 spécialistes de R&D au service des onze sociétés-sœurs. L'utilisation commune d'autres ressources, comme les unités de production et le système logistique du groupe, constitue un avantage supplémentaire. Les clients se voient ainsi offrir un haut niveau de flexibilité et de force d'innovation. Le Stern-Wywiol Gruppe compte au nombre des groupes d'entreprises les plus performants à l'international dans le secteur des « Food & Feed Ingredients ».*

#### **Pour plus amples informations :**

Anne Bunting  
Marketing Hydrosol  
Tél. : +49 (0)40 / 284 039-190  
E-mail : [abuenting@hydrosol.de](mailto:abuenting@hydrosol.de)

#### **Interlocuteur pour la presse :**

teamhansen / Manfred Hansen  
Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck  
Tél. : +49 (0)4502 / 78 88 5-21  
E-mail : [manfred.hansen@teamhansen.de](mailto:manfred.hansen@teamhansen.de)

Hydrosol GmbH & Co. KG

Kurt-Fischer-Straße 55  
22926 Ahrensburg / Germany  
Telefon: + 49 (0) 41 02 / 202-003  
Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-030  
[info@hydrosol.de](mailto:info@hydrosol.de)  
[www.hydrosol.de](http://www.hydrosol.de)

En cas de publication, nous vous saurions gré de bien vouloir nous envoyer un exemplaire pour notre documentation. Vous pouvez également nous adresser votre article en format PDF par e-mail ou nous transmettre un lien vers la publication.

Hydrosol GmbH & Co. KG

Kurt-Fischer-Straße 55  
22926 Ahrensburg / Germany  
Telefon: + 49 (0) 41 02 / 202-003  
Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-030  
info@hydrosol.de  
www.hydrosol.de