

COMUNICADO DE PRENSA

Alta calidad en todos los niveles de grasa

Mayonesa baja en grasa: Hydrosol desarrolla una mezcla completa sin almidón

Ahrensburg, octubre de 2016 – La mayonesa es uno de los productos delicatessen más apreciados en todo el mundo. Sin embargo, desde el punto de vista sanitario, tiene el inconveniente de su alto contenido de grasa. Para poder reducirlo y evitar una pérdida de textura, normalmente la grasa se reemplaza por sustancias que absorben el agua. Esta solución económica no es del agrado general en algunos mercados como Rusia u Oriente Próximo, ya que se considera una reducción de la calidad. Los expertos en estabilizantes de Hydrosol han desarrollado ahora una mezcla completa sin almidón que permite fabricar mayonesa baja en grasa, de alta calidad. Los productos finales convencen por su consistencia cremosa y agradablemente ligera, con muy buena textura y aroma óptimo.

“El cambio de grasa por almidón en los productos de mayonesa bajos en grasa tiene ventajas económicas y para diferentes aplicaciones. Pero, a menudo, los consumidores lo ven como un engaño“, comenta la Dra. Dorotea Pein, responsable de innovación de Hydrosol. “Por este motivo, hemos desarrollado una nueva receta en la que trabajamos con hidrocoloides y fibras vegetales para dar textura y, a pesar de ello, logramos una sensación en boca cremosa y agradablemente suelta, muy similar a la de una mayonesa entera“.

La nueva mezcla completa Stabimuls M30 NOS se fabrica con yema de huevo en polvo, lactoproteína, fibras vegetales e hidrocoloides. Es ideal para fabricar cremas para ensaladas con un contenido de grasa del 30%. Como todas las mezclas completas para mayonesa de Hydrosol, el nuevo producto convence también por su facilidad de fabricación. Solo debe fabricarse con agua, condimentos, aceite y vinagre. Después del corte apropiado puede envasarse el producto final.

Sobre Hydrosol:

Hydrosol GmbH & Co. KG, con sede en Ahrensburg, es una de las empresas fabricantes de estabilizantes para productos alimenticios de mayor crecimiento internacional, con sucursales en todo el mundo. Los expertos de la empresa desarrollan y producen sistemas de estabilizantes a la medida para productos lácteos, helados y postres, delicatessen y platos preparados, así como productos cárnicos, embutidos y productos de pescado. Con una red internacional de 16 empresas filiales y múltiples representaciones en el extranjero, la empresa está representada en los principales mercados de todo el mundo. Como empresa filial del

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

Stern-Wywiol Gruppe, un consorcio independiente dirigido por su propietario, con un total de once empresas asociadas, Hydrosol se beneficia de diversas sinergias. Para ello, la empresa dispone del know-how acumulado de unos 70 especialistas de I+D en el gran centro de tecnología de Ahrensburg, equipado con distintas plantas piloto y tecnologías para aplicaciones. A ello hay que añadir desde las instalaciones de producción de uso común hasta la logística propia del grupo. Los clientes se benefician de un alto nivel de capacidad de innovación y flexibilidad. El Stern-Wywiol Gruppe es una de las empresas de mayor éxito mundial en el sector de ingredientes para alimentación humana y animal.

Para más información:

Anne Bunting
Marketing Hydrosol
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-190
E-Mail: abuenting@hydrosol.de

Contacto para la prensa:

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

Si deciden su publicación, les quedaríamos muy agradecidos de que nos envíen un ejemplar para nuestra documentación y archivo. Alternativamente pueden enviarnos el artículo por correo electrónico en formato PDF o un enlace con la publicación.