

COMUNICADO DE PRENSA

Gran variedad de alternativas, sin carne, a la carne molida y los embutidos, gracias al nuevo compuesto “todo en uno”

Fácil fabricación de boloñesa vegetariana y otros productos finales sin carne

Ahrensburg, mayo de 2016 – Las alternativas vegetarianas a la carne y los embutidos son una fuerte tendencia actual, en buena parte debido al número creciente de “flexitarianos”, las personas que limitan considerablemente su consumo de carne. Hydrosol ha desarrollado ahora un sistema de soluciones, pensando en este grupo de consumidores, con el que los fabricantes pueden ofrecer una variedad de productos sin carne. Además de las salchichas vegetarianas, como las de tipo Viena, Bockwurst o hotdog, también se incluyen pastel de “carne”, así como el picadillo o “carne” molida vegetariana, que puede utilizarse en diversas aplicaciones.

“Con nuestro compuesto “todo en uno” de la serie HydroTOP VEG pueden fabricarse tanto productos semiacabados para su procesamiento posterior, como productos finales listos para consumir”, explica Carsten Carstens, del Dpto. de Investigación y Desarrollo de Productos Cárnicos en Hydrosol. “De este modo, con un solo sistema se crea una variedad de alternativas vegetarianas a la carne molida. Estas alternativas se orientan a diferentes grupos de clientes y ofrecen oportunidades de comercialización muy prometedoras”. Los productos semiacabados, en una pieza o troceados, ofrecen una base para múltiples posibilidades de preparación para grandes consumidores como comedores o empresas de catering. Por el contrario, los fabricantes industriales pueden producir una amplia gama de productos finales vegetarianos para el comercio o para los consumidores finales.

Por ejemplo, el picadillo o “carne” molida vegetariana constituye una base excelente para la salsa boloñesa vegetariana, pero también para sabrosos cocidos y sopas, chili sin carne o lasaña. También es ideal para fabricar “carne desmigada” para tacos, pizza congelada o empanadillas. Como la carne molida clásica, la variante sin carne es también estable a la congelación/descongelación. Es ideal tanto para productos congelados como para conservas o salsas en envase de vidrio. También es convincente el disfrute al consumir, ya que el picadillo o “carne” molida vegetariana tiene exactamente el sabor del producto de origen animal y cuando se asa queda agradablemente crujiente. Proporciona una textura familiar para el consumidor, como la de la carne picada clásica. Esto hace que convenza incluso a los más carnívoros.

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

Además, HydroTOP VEG satisface las exigencias de los consumidores concienciados con la alimentación. Carsten Carstens comenta al respecto: “En el producto utilizamos proteína de soja y clara de huevo de gallina como proteínas. Por lo tanto, el compuesto “todo en uno” no contiene lactoproteína, pero tampoco gluten ni fosfatos. Para la condimentación se prescinde totalmente de potenciadores del sabor como el glutamato. Solamente se utilizan colorantes naturales“. También la fabricación es muy fácil. HydroTOP VEG es una combinación de hidrocoloides y proteínas con componentes emulsificantes y estabilizantes. Ya contiene todos los componentes para preparar la receta completa, incluida la condimentación básica discreta, que puede ampliarse individualmente. Solo es necesario mezclar el sistema funcional con agua, sal y aceite vegetal, darle la forma deseada y cocinarlo. Después, la masa de picadillo o “carne” molida vegetariana está lista para su procesamiento posterior.

De este modo, con el nuevo compuesto “todo en uno” puede fabricarse una amplia gama de diferentes productos finales de alta calidad. Estos satisfacen la tendencia constante hacia alternativas sin carne, satisfacen las máximas exigencias nutricionales con su alto contenido de proteínas y bajo en grasas, ofreciendo al mismo tiempo una experiencia agradable óptima.

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 cualificadas en el extranjero, la empresa está representada en los principales mercados de todo el mundo. Como empresa filial del 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: abunting@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

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

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.

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