hydrosol
THE STABILISER PEOPLE

PRESSEMITTEILUNG

Hohe Qualität in allen Fettstufen

Fettreduzierte Mayonnaise: Hydrosol entwickelt Vollcompound ohne Stärke

Ahrensburg, im Oktober 2016 – Mayonnaise gehört weltweit zu den beliebtesten Feinkostprodukten. Ein Nachteil aus gesundheitlicher Sicht ist jedoch der hohe Fettgehalt. Um diesen zu reduzieren und einen Texturverlust zu vermeiden, wird das Fett üblicherweise durch wasserbindende Substanzen wie Stärke ersetzt. Diese wirtschaftliche Lösung ist in einigen Märkten wie Russland oder dem Nahen Osten nicht erwünscht, da sie als Qualitätsminderung gilt. Die Stabilisierungs-Experten von Hydrosol haben jetzt einen stärkefreien Vollcompound entwickelt, der die Herstellung von qualitativ hochwertiger, fettreduzierter Mayonnaise ermöglicht. Die Endprodukte überzeugen durch eine cremige, angenehm leichte Konsistenz mit sehr gutem Mundgefühl und optimalem Aroma.

„Der Austausch von Fett durch Stärke in fettreduzierten Mayonnaise-Produkten hat sowohl wirtschaftliche als anwendungstechnische Vorteile. Seitens der Verbraucher wird er aber oftmals als Täuschung angesehen“, berichtet Dr. Dorotea Pein, Product Manager Hydrosol. „Aus diesem Grund haben wir eine neue Rezeptur entwickelt, bei der wir als Textur gebende Substanzen mit Hydrokolloiden und Pflanzenfasern arbeiten und trotzdem eine angenehm lockere, cremige Textur erreichen, die sich absolut mit einer Vollfett-Mayonnaise messen kann.“

Der neue Vollcompound Stabimuls M30 NOS basiert auf Eigelb-Pulver, Milchprotein, Pflanzenfasern und Hydrocolloiden. Er eignet sich zur Herstellung von Salatcremes mit einem Fettgehalt ab 30 Prozent. Wie alle Mayonnaise-Vollcompounds von Hydrosol überzeugt auch das Neuprodukt durch eine einfache Herstellung. Es muss nur mit Wasser, Gewürzen, Öl und Essig hergestellt werden. Nach geeigneter Scherung kann das Endprodukt dann abgefüllt werden.

Über Hydrosol:
Die Hydrosol GmbH & Co. KG mit Sitz in Ahrensburg gehört unter den Anbietern von Stabilisatoren für Lebensmittel zu den international stark wachsenden Unternehmen mit weltweiten Niederlassungen. Die Experten entwickeln und produzieren maßgeschneiderte Stabilisierungs-Systeme für Milchprodukte, Speiseeis und Desserts, Feinkost und Fertiggerichte sowie Fleisch-, Wurst- und Fischwaren. Mit einem internationalen Netzwerk aus 16 Filialen und zahlreichen qualifizierten Auslandsvertretungen ist das Unternehmen weltweit

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: HSHNDEHH
IBAN: DE21 2105 0000 0737 7420 00

STERNWYWIOL Gruppe

in den bedeutenden Schlüsselmärkten vertreten. Als Tochtergesellschaft der konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe mit insgesamt elf Schwesterfirmen nutzt Hydrosol diverse Synergien. Dabei steht dem Unternehmen das gesammelte Know-how von rund 70 F&E-Spezialisten im großen Ahrensburger Technologiezentrum mit umfangreiche Anwendungstechnik zur Verfügung. Hinzu kommen gemeinsam genutzte Produktionsanlagen bis hin zur gruppeneigenen Logistik. Kunden profitieren hierbei von einem hohen Maß an Innovationskraft und Flexibilität. Die Stern-Wywiol Gruppe zählt zu den erfolgreichen international operierenden Unternehmen in der Welt der „Food & Feed Ingredients".

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

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

Bei Veröffentlichung freuen wir uns über die Zusendung eines Belegexemplars. Alternativ können Sie den Artikel auch als PDF per E-Mail an uns senden oder einen Link zur Veröffentlichung schicken.