

PRESSEMITTEILUNG

Vielzahl an fleischlosen Alternativen zu Hackfleisch und Wurst dank neuem All-in-Compound **Vegetarische Bolognese und weitere fleischlose Endprodukte einfach herstellen**

Ahrensburg, im Mai 2016 – Vegetarische Alternativen zu Fleisch und Wurst liegen weiterhin stark im Trend – nicht zuletzt aufgrund der wachsenden Zahl an Flexitariern, die ihren Fleischkonsum spürbar einschränken. Vorrangig für diese Zielgruppe hat Hydrosol jetzt eine Systemlösung entwickelt, mit der Hersteller eine Vielzahl an fleischlosen Produkten anbieten können. Dazu zählen neben vegetarischen Würstchen wie Wiener, Bockwurst oder Hotdog-Würste auch Leberkäse sowie vegetarisches Hack, das in diversen Anwendungen eingesetzt werden kann.

„Mit unserem All-in-Compound aus der HydroTOP VEG-Reihe lassen sich sowohl Halbfabrikate für die individuelle Weiterverarbeitung herstellen als auch verzehrfertige Endprodukte“, berichtet Carsten Carstens, Hydrosol Forschung & Entwicklung Fleischerzeugnisse. „Auf diese Weise entsteht mit nur einem System eine Vielzahl an vegetarischen Hackfleisch-Alternativen. Diese richten sich an unterschiedliche Kundengruppen und eröffnen vielversprechende Vermarktungschancen.“ Für Großverbraucher wie Kantinen oder Catering-Unternehmen bieten die halbfertigen Produkte im Stück oder vorgewolft die Basis für vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten. Industrielle Hersteller können hingegen eine Bandbreite an vegetarischen Endprodukten für den Handel bzw. für Endverbraucher produzieren.

Das vegetarische Hack ist zum Beispiel eine hervorragende Basis für vegetarische Bolognese-Soße, aber auch für herzhafte Eintöpfe und Suppengerichte, Chili sin Carne oder Lasagne. Auch für die Herstellung von „Meat Crumbles“ für Tacos, Tiefkühlpizza oder Teigtaschen ist das vegetarische Hack hervorragend geeignet. Ebenso wie klassisches Hackfleisch ist auch die fleischlose Variante gefrier-tau-stabil. Sie eignet sich gleichermaßen für Tiefkühlprodukte wie auch für Konserven oder Soßen im Glas. Genauso überzeugend ist der Genusswert: Das vegetarische Hack trifft exakt den Geschmack des tierischen Produkts und wird beim Braten ebenfalls schön knusprig. Es bietet ein vertrautes Mundgefühl, das der Konsument von klassischem Hackfleisch kennt. Dadurch überzeugt es auch Fleischliebhaber.

Darüber hinaus erfüllt HydroTOP VEG die Ansprüche ernährungsbewusster Konsumenten. Dazu Carsten Carstens: „Als Proteine verwenden wir Sojaprotein und Hühnereiklar. Damit ist der All-in-Compound frei von Milcheiweiß, aber auch von Gluten und Phosphaten. Bei der

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

Gewürzmischung verzichten wir komplett auf Geschmacksverstärker wie Glutamat. Und für die Farbgebung setzen wir natürliche Farbstoffe ein.“ Auch die Herstellung ist sehr einfach. HydroTOP VEG ist eine Hydrokolloid-Protein-Kombination mit emulgierenden und stabilisierenden Komponenten. Sie enthält bereits sämtliche Bestandteile für die Gesamtrezeptur – inklusive dezenter Basis-Würzung, die individuell erweitert werden kann. Das Funktionssystem muss nur noch mit Wasser, Salz und Pflanzenöl angerührt, in Form gebracht und gegart werden. Danach ist die vegetarische Hackmasse bereit für die weitere Verarbeitung.

So lässt sich mit dem neuen All-in-Compound eine Bandbreite an unterschiedlichen, qualitativ hochwertigen Endprodukten herstellen. Diese bedienen den anhaltenden Trend nach fleischlosen Alternativen, erfüllen mit ihrem hohen Protein- und niedrigem Fettgehalt ernährungsphysiologisch höchste Ansprüche und bieten gleichzeitig optimalen Genuss.

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 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 umfangreicher 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.

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