



Käsezubereitungen und rekombinierte Spezialitäten

Komplexe Produkte mit hoher Wirtschaftlichkeit
einfach hergestellt mit Stabilisierungs- und
Texturierungs-Systemen von Hydrosol



Produktserie Stabisol für Käsezubereitungen und rekombinierte Spezialitäten

Käse und rekombinierte Produkte – wo ist der Unterschied?

Käse ist ein Produkt mit langer Tradition, die Herstellung erfolgt nach strengen Vorschriften. Die Bezeichnung Käse ist Produkten vorbehalten, die nach traditionellen Verfahren mit bestimmten Inhaltsstoffen hergestellt worden sind.

Produkte, die einen gewissen Anteil Käse enthalten, werden als Käsezubereitungen bezeichnet. Produkte, die ähnliche Eigenschaften haben, wie z. B. Schmelzverhalten und Konsistenz, aber mit neuen Technologien hergestellt werden, dürfen nicht als Käse bezeichnet werden.

Diese Imitate können als Alternativen zu Käse hergestellt werden. In Ländern mit wenig Frischmilchaufkommen bieten Analoge mit Stabilisierungs-Systemen von Hydrosol die Möglichkeit, leckere und preisgünstige Produkte herzustellen, ohne dass frische Milch oder frischer Käse verwendet werden müssen.

Feinkostunternehmen können mit der zusätzlichen Herstellung von Käsezubereitungen oder Alternativen ihre Maschinen auslasten. Auch ist die einfache Produktion in Eigenregie häufig billiger, als diese Produkte einzukaufen.

Leckere Käsezubereitungen und rekombinierte Produkte einfach und kostengünstig produzieren

Innovative Produktideen mit Käsezubereitungen werden vom Verbraucher geschätzt und gern gegessen. Die Stabilisierungssysteme von Hydrosol bieten Molkereien, Feinkostunternehmen, Snackherstellern sowie Schmelzkäsewerken diverse Möglichkeiten, attraktive Käsezubereitungen herzustellen. Die Produktion im Batch-Verfahren ist einfach und unkompliziert. Man benötigt nicht mehr als einen doppelwandigen Prozesskocher und eine Abfüllanlage.

Darüber hinaus bieten Käsezubereitungen attraktive Einsparungspotenziale. Sie sind in der Regel günstiger herzustellen als echter Käse, vor allem weil zum Teil auf pflanzliches Fett zurückgegriffen werden kann. Besonders aber in Ländern mit geringen Frischmilchaufkommen kann die Produktion von „Käsealternativen aus Pulver“ interessante Absatzpotenziale ergeben.



Vielseitige leckere Convenience-Produkte mit Stabilisierungs-Systemen von Hydrosol

	Anwendung	Hydrosol-Reihe	Produkt-Vorteile
	<p>Processed Cheese oder rekombinierte Spezialitäten zum Beispiel als Pizza-Topping</p>	<p>Stabisol PCFL Stabisol PCLP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Blockkäse • Gutes Raspelverhalten • Gutes Stretching, gutes Melting • Zieht lange Fäden • Individuelle Aromen- und Farbeinstellung möglich
	<p>Käse und rekombinierte Spezialitäten für Wurstfüllungen</p>	<p>Stabisol PCMS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Blockkäse • Gutes Raspelverhalten – gute Verarbeitungseigenschaften • Gutes Melting
	<p>Spreadable Cheese oder rekombinierte Spezialitäten</p>	<p>Stabisol PCTR Stabisol PCSP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Glatt und glänzend • Preisgünstig • Abfüllbar in Kunststoffbehälter oder Alufolie • Überbackbar
	<p>Rekombinierter Frischkäse</p>	<p>Stabisol JGMF 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Frischkäse-typische Struktur • Gelatinefrei • Herstellung: Joghurt Technologie
	<p>Cheese Dips oder Dip Saucen</p>	<p>Stabisol MS CCD</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Glatt und glänzend • Sterilisationsstabil • Vielfältige Rezepturen möglich • Klassische Konsistenz zum Dippen
	<p>Snacks mit Käsefüllung oder rekombinierten Alternativ-Füllungen</p>	<p>Stabisol ZM</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gute Formbarkeit • Frittier- und backstabil • TK-stabil
	<p>Weißkäse und rekombinierte Spezialitäten zum Beispiel für Salate</p>	<p>Stabisol FET</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Schnittfähig • Auch mit Pflanzenfett gute Ergebnisse • Kostengünstig: auch bei verringertem Proteingehalt schnittfest und cremig • Einfache Herstellung in Universalgerät mit hoher Scherung
	<p>Ricotta und rekombinierte Spezialitäten zum Beispiel für Spreads, Desserts und Füllungen</p>	<p>Stabiprot RCB</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Variabel in der Herstellung • Kostengünstig

Nur fünf einfache Schritte: So anwenderfreundlich ist der Herstellungsprozess

Dispergieren von
Stabilisier und trockenen
Zutaten in Wasser

Pflanzenfett
und/oder Käse
dazugeben

Mischen und
erhitzen

Heiß abfüllen

Lagern bei
4-8 °C



Maßgeschneiderte Innovationen entwickeln wir in unserem Technologiezentrum

Unser Team von Wissenschaftlern und Anwendungstechnikern arbeitet im Hydrosol-Technikum daran, für unsere Kunden aus Hunderten von Einzelkomponenten Funktionssysteme zu entwickeln. Diese Compounds erfüllen gezielt und maßgeschneidert die jeweiligen Anforderungen bezüglich Produktqualität, Wirtschaftlichkeit und Prozessführung.

Was Sie von uns erwarten können:

- Entwicklung maßgeschneiderter Stabilisierungslösungen
- Formulierung von neuen Rezepturen bzw. Rezepturverbesserungen
- Optimierung von Prozessen
- Vielseitiges Anwendungstechnikum mit zahlreichen Versuchsanlagen
- Begleitung von Produktionsversuchen
- Schulung, Training, Seminare
- Mitarbeit an neuen Vermarktungskonzepten
- Beratung vor Ort

Ausstattung Hydrosol-Technikum

- Mix- und Emulgiermaschinen für Käsezubereitungen, Mayonnaisen und Saucen
- Autoklaven für sterilisierte Fertiggerichte
- UHT-Röhrenwärmeaustauscher
- UHT-Anlage für hochviskose Lebensmittel wie Schmelzkäse
- Aufschlagmaschine
- verschiedene Emulgiermaschinen mit direkter und indirekter Erhitzung für Frischkäse
- Hochdruckhomogenisatoren



Unsere Produktionsanlagen in Deutschland erfüllen höchste Ansprüche an Produktsicherheit und Flexibilität. „Made by Hydrosol“ heißt: höchste Rezepturtreue, beste Prozesssicherheit und eine produktschonende Verarbeitung.

Vom Single-Ingredient mit Single-Effekt ...



... zum Hydrosol Stabilisierungssystem mit Multi-Effekt.

Unsere Spezialisten übertragen die Versuchsergebnisse vor Ort auf die großtechnischen Anlagen unserer Kunden.

Interdisziplinäre Forschung und Anwendungstechnik

Hydrosol arbeitet im regen Wissenstransfer der insgesamt zehn Speziallabore des Technologiezentrums mit seinen Schwesterfirmen zusammen. So werden Synergien genutzt und häufig interdisziplinäre Lösungen für außergewöhnliche Herausforderungen gefunden.

Unsere Standards und Zertifizierungen

- FSSC 22000
- Allergen-Management
- Kosher- und Halal-Management
- Bio-Siegel





Unser Team der Hydrosol Anwendungstechnik

Und was können wir für Sie tun?

Hydrosol, das sind „The Stabiliser People“ – Ihr kompetenter Partner für individuell entwickelte Lösungen zur Stabilisierung von Lebensmitteln, weit über die Herstellung von Käsezubereitungen hinaus. Unsere maßgeschneiderten Funktionssysteme für Milchprodukte, Speiseeis und Desserts, Feinkost und Fertiggerichte sowie Fleisch-, Fisch- und Wurstwaren erzielen im Hinblick auf Produktqualität, Wirtschaftlichkeit und Prozessführung optimale Resultate. Hydrosol ist seit 1995 Teil der inhabergeführten und konzern-unabhängigen

Stern-Wywiol Gruppe mit einem Jahresumsatz von 444 Mio. Euro. Neben der eigenen in über 20 Jahren gesammelten Erfahrung in anwendungstechnischer Forschung verfügt Hydrosol auch über den Zugang zur umfassenden Anwendungstechnik seiner zehn Schwesterfirmen. Die elf Spezialbetriebe beliefern Kunden in über 100 Ländern. Unterstützt werden sie von 16 Auslandsniederlassungen, die zum Teil auch mit eigenen Forschungs- und Produktionskapazitäten ausgestattet sind.

China

Stern Ingredients (Suzhou) Co., Ltd.
Block 9, Unit 1, Ascendas Linhu Industrial Square, 1508 Linhu Avenue, Fenhui Economic Development Zone, 215211 Wujiang, P.R. China
Tel.: +86 / 512 6326 9822
Fax: +86 / 512 6326 9811
info@sterningredients.com.cn
www.sterningredients.com.cn

Mexiko

Stern Ingredients, S.A. de C.V.
Guillermo Barroso No. 14, Ind. Las Armas, Tlalnepantla, Edo. Méx., C.P. 54080, Mexiko
Tel.: +52 / (55) 5318 12 16
Fax: +52 / (55) 5394 76 03
info@sterningredients.com.mx
www.sterningredients.com.mx

Singapur

Stern Ingredients Asia-Pacific Pte Ltd
No. 1 International Business Park The Synergy # 09-04
Singapur 609 917
Tel.: +65 / 6569 2006
Fax: +65 / 6569 1156
info@sterningredients.com.sg
www.sterningredients.com.sg

Frankreich

Ingredience
Tour Albert 1^{er}
65 Avenue de Colmar
92500 Rueil Malmaison, Frankreich
Tel.: +33 / 178 15 2721
info@ingredience-food.com
www.ingredience-food.com

Ukraine

Stern Ingredients Ukraine LLC
Kharkivske chaussee 201-203 post 3 / office 605
02121 Kiew, Ukraine
Tel.: +38 (044) 383 01 70
info@sterningredients.com.ua
www.sterningredients.com.ua

Indien

Stern Ingredients India Private Limited
211 Nimbus Centre, Off Link Road Andheri West
Mumbai 400053, Indien
Tel.: +91 - 22 - 4027 5555
Fax: +91 - 22 - 2632 5871
info@sterningredients.in
www.sterningredients.in

Russland

KT "000 Stern Ingredients"
Sverdlovskaya naberezhnaya 38, liter "V" 195027 St. Petersburg, Russland
Tel.: +7 / (812) 319 36 58
Fax: +7 / (812) 319 36 59
info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

USA

SternMaid America LLC
3565 Butterfield Road, Unit 111
Aurora, IL 60502, USA
Tel.: +1 / (630) 270-1100
Fax: +1 (630) 270-1108
contact@sternmaid-america.com
www.sternmaid-america.com

Hydrosol GmbH & Co. KG
Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg
Tel.: +49 / (0) 41 02 / 202-003
Fax: +49 / (0) 41 02 / 202-030
info@hydrosol.de
www.hydrosol.de

hydrosol
THE STABILISER PEOPLE


STERNWYWIOL
Gruppe