

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Un nouveau mix tout-en-un d'Hydrosol mise sur une alternative sans allergènes au soja et au blé

Sundogs : des hot-dogs végétaux inédits, à base de protéines de tournesol

Hambourg, juillet 2018. Selon le *Food Report 2019*, le terme tendance actuellement le plus populaire est « aliments d'origine végétale ». Pourquoi ? Parce qu'il regroupe un grand nombre de courants différents, des régimes flexitarien et végétarien aux alternatives véganes à la viande, au poisson, à la charcuterie et aux produits laitiers. En même temps, les aliments à base végétale répondent à la mégatendance « Santé » ainsi qu'aux exigences croissantes, en particulier des classes de consommateurs les plus jeunes, en ce qui concerne la préservation du climat et des ressources ainsi que la protection des animaux.

Le nouveau mix tout-en-un d'Hydrosol « Sundogs » pour la fabrication de saucisses végétales à consommer chaudes s'inscrit exactement dans cet esprit. Il est basé sur des protéines végétales provenant du tournesol et des petits pois et constitue ainsi une alternative sans allergènes au soja et au blé. « Les protéines de tournesol sont quelque chose de totalement nouveau dans la fabrication des alternatives véganes à la viande », explique Florian Bark, le chef de produit. « La base est constituée d'une farine de tournesol à forte teneur en protéines. Elle est obtenue par un procédé spécial au moment du pressage de l'huile. C'est là un produit attractif de très haute qualité que nous utilisons dans notre nouveau mix tout-en-un Sundogs ».

Comme l'indique le nom du produit, ce système texturant et stabilisant permet de fabriquer des substituts de hot-dog à base végétale. Bien entendu, il est aussi possible de concevoir des alternatives véganes à toutes les autres sortes de saucisses, qu'elles soient réchauffées dans l'eau ou grillées. Les produits finaux ont un caractère très authentique par leur texture et leur croquant sous la dent. Ce à quoi s'ajoutent un profil gustatif particulier, une agréable note légèrement noisétée qui s'harmonise parfaitement avec le produit et complète très bien l'assaisonnement typique et l'arôme fumé. Il n'y a aucun arrière-goût, contrairement à ce qui est souvent le cas pour le soja ou les légumineuses.

Les avantages au niveau de l'étiquetage sont un autre plus en termes de commercialisation. Le mix tout-en-un est exempt d'allergènes comme le soja ou le gluten. De plus, il ne contient aucun composant des œufs ou du lait. Comme toutes les alternatives véganes que propose Hydrosol pour la fabrication de substituts de saucisses, les « Sundogs » sont formulés sans

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

phosphates et sans nitrites. Aucun exhausteur de goût n'est utilisé. Avantage santé : les substituts végétaux ne contiennent pas de cholestérol. Les tournesols étant par ailleurs une matière première d'origine régionale, ils marquent aussi des points sur le plan de la préservation du climat et des ressources, sans oublier le fait qu'ils sont exempts d'ogn.

Outre de protéines de tournesol et de petits pois, le mix tout-en-un est composé d'hydrocolloïdes et d'amidon. Des épices spéciales confèrent aux différentes sortes de produits leur profil gustatif spécifique. La découverte de nouvelles sensations gustatives, selon ce que désire le client, ne pose aucun problème non plus. La fabrication des saucisses à base végétale a lieu sur des installations de type classique (cutter, mise en boyaux).

À propos d'Hydrosol :

Basée à Ahrensburg, près de Hambourg, la société Hydrosol GmbH & Co. KG est une entreprise spécialisée dans les stabilisants alimentaires qui connaît une forte dynamique de croissance à l'international et possède des antennes partout dans le monde. Ses experts assurent le développement et la production de systèmes stabilisants sur mesure pour produits laitiers, glaces et desserts, produits traiteur et plats cuisinés ainsi que produits carnés, charcutiers et poissonniers. Des boissons ainsi que des alternatives végétariennes et véganes aux produits laitiers et carnés viennent s'y ajouter. L'entreprise s'appuie sur un réseau international réunissant 16 filiales et de nombreuses représentations à l'étranger pour affirmer sa présence sur les marchés-clés. En tant que filiale du Stern-Wywiol Gruppe, groupe d'entreprises indépendant des grands groupes industriels qui est géré par son propriétaire, Hydrosol bénéficie de diverses synergies. L'entreprise peut profiter des équipements performants dont est doté le vaste Stern Technology Center d'Ahrensburg et faire appel aux savoir-faire cumulés par les quelque 80 spécialistes de R&D au service des douze sociétés-sœurs. L'utilisation commune d'autres ressources, comme les unités de production et le système logistique du groupe, constitue un avantage supplémentaire. Les clients se voient ainsi offrir un haut niveau de flexibilité et de force d'innovation. Le Stern-Wywiol Gruppe compte au nombre des groupes d'entreprises les plus performants à l'international dans le secteur des « Food & Feed Ingredients ».

Pour plus amples informations :

Anne Bünting
Marketing Hydrosol
Tél. : +49 (0)40 / 284 039-190
E-mail : abuenting@hydrosol.de

Interlocuteur pour la presse :

teamhansen / Manfred Hansen
Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck
Tél. : +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

En cas de publication, nous vous saurions gré de bien vouloir nous envoyer un exemplaire pour notre documentation. Vous pouvez également nous adresser votre article en format PDF par e-mail ou nous transmettre un lien vers la publication.

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