

COMUNICADO DE PRENSA

La nueva mezcla “todo en uno” de Hydrosol apuesta por la alternativa sin alérgenos a la soja y el trigo

Sundogs: Hotdogs vegetales, por primera vez con proteína de girasol

Hamburgo, julio de 2018 – Según el informe alimentario actual de 2019, “alimentos con base vegetal” es el concepto de tendencia más popular actualmente. El motivo es que comprende muchos conceptos de tendencias diferentes – desde la alimentación flexitariana y vegetariana, hasta las alternativas veganas al pescado, la carne, los embutidos y los productos lácteos. Al mismo tiempo, los alimentos con base vegetal satisfacen la megatendencia hacia la salud, así como las exigencias crecientes – especialmente los grupos de compradores más jóvenes – hacia la protección del clima, los recursos y los animales.

La nueva mezcla “todo en uno” de Hydrosol llamada “Sundogs”, para la fabricación de embutidos vegetales que se consumen calientes, se integra con precisión en este escenario de tendencia. Se basa en la proteína vegetal de girasol y guisantes. De este modo, proporciona por primera vez una alternativa sin alérgenos a la soja y el trigo. “Las proteínas de girasol son algo totalmente nuevo para la fabricación de alternativas veganas a la carne”, explica el responsable de producto Florian Bark. “La base es la harina de girasol, con un alto contenido de proteínas. Ésta se obtiene por medio de un procedimiento especial en el prensado para la obtención del aceite. Es un producto muy atractivo y de alto valor que utilizamos para nuestra nueva mezcla “todo en uno”.

Como el propio nombre indica, con el nuevo sistema de estabilizantes y texturizantes pueden fabricarse salchichas vegetales tipo hotdog. Naturalmente, también pueden imaginarse alternativas veganas a todas las demás variantes de bockwurst, así como al bratwurst. Los productos finales tienen un carácter muy auténtico en la textura y la consistencia al morder. A ello hay que añadir el perfil de un sabor especial: una agradable nota de girasol, con ligero sabor a nuez, que le va muy bien al producto. Complementa muy bien los condimentos típicos y el sabor ahumado y no tiene ningún regusto, como ocurre con frecuencia con la soja o las leguminosas.

Otro punto adicional para la comercialización son las ventajas de declaración, ya que la mezcla “todo en uno” está libre de alérgenos como la soja y el gluten. Además, no contiene componentes de huevo ni lácteos. Como todas las alternativas veganas de Hydrosol a los embutidos, Sundogs no contiene tampoco ni fosfatos ni nitritos. No son necesarios

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

potenciadores del sabor. Una ventaja desde el punto de vista sanitario consiste en que las salchichas vegetales no contienen colesterol. Además, los girasoles son una materia prima regional, autóctona, que favorece la protección del clima y de los recursos, con la ventaja de no estar manipulados genéticamente.

Además de la proteína de girasol y de guisantes, la mezcla “todo en uno” contiene hidrocoloides y almidón. Los condimentos especiales proporcionan su perfil de sabor individual a las clases de embutidos respectivas. Las nuevas vivencias de sabor de tendencia no son tampoco ningún problema y pueden implantarse según los deseos de los clientes. La fabricación de los embutidos con base vegetal se realiza en las instalaciones habituales como picadoras y equipos de llenado.

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 en el extranjero cualificadas, 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 80 especialistas de I+D en el gran centro de tecnología de Ahrensburg, equipado con la técnica de aplicación más completa. 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

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