

## PRESSEMITTEILUNG

### Neuer Hydrosol All-in-Compound setzt auf allergenfreie Alternative zu Soja und Weizen **Sundogs: Pflanzliche Hotdogs erstmals mit Sonnenblumenprotein**

**Hamburg, im Juli 2018** – „Plant Based Food“ ist dem aktuellen Food-Report 2019 zufolge der derzeit populärste Trendbegriff. Der Grund: Er umfasst viele unterschiedliche Trendausprägungen – von flexitarischer und vegetarischer Ernährung bis hin zu veganen Alternativen zu Fisch, Fleisch, Wurst und Milchprodukten. Gleichzeitig bedienen pflanzenbasierte Lebensmittel den Megatrend Gesundheit sowie die steigenden Ansprüche – insbesondere jüngerer Käuferschichten – an Klima-, Ressourcen- und Tierschutz.

Der neue Hydrosol All-in-Compound „Sundogs“ zur Herstellung von pflanzlichen Würsten zum Heißverzehr passt punktgenau in dieses Trendszenario. Er basiert auf Pflanzenprotein aus Sonnenblumen und Erbsen. Damit liefert er erstmals eine allergenfreie Alternative zu Soja und Weizen. „Sonnenblumenproteine sind etwas völlig Neues bei der Herstellung von veganen Fleischalternativen“, erklärt Produktmanager Florian Bark. „Die Basis ist Sonnenblumenmehl mit einem hohen Proteingehalt. Dieses wird durch ein spezielles Verfahren bei der Ölpressung gewonnen. Es ist ein sehr hochwertiges, attraktives Produkt, das wir für unseren neuen All-in-Compound Sundogs nutzen.“

Wie der Name schon andeutet, lassen sich mit dem Stabilisierungs- und Texturierungssystem pflanzliche Hotdog-Würstchen herstellen. Natürlich sind auch vegane Alternativen zu allen anderen Bockwurst-Varianten ebenso wie zu Bratwürsten denkbar. Die Endprodukte haben von der Textur und vom Biss einen sehr authentischen Charakter. Dazu kommt das besondere Geschmacksprofil: eine angenehme, leicht nussige Sonnenblumennote, die hervorragend zum Produkt passt. Sie ergänzt die typischen Gewürze und das Raucharoma sehr gut und hat keinen Beigeschmack, wie es oftmals bei Soja oder Leguminosen der Fall ist.

Ein weiterer Pluspunkt für die Vermarktung sind die Deklarationsvorteile: Der All-in-Compound ist frei von Allergenen wie Soja und Gluten. Darüber hinaus enthält er weder Ei- noch Milchbestandteile. Wie alle veganen Wurst-Alternativen von Hydrosol sind auch die Sundogs phosphat- und nitritfrei. Auf Geschmacksverstärker wird ebenfalls verzichtet. Ein Vorteil aus gesundheitlicher Sicht: Die pflanzlichen Würstchen enthalten kein Cholesterin. Hinzu kommt, dass Sonnenblumen als einheimischer, regionaler Rohstoff hinsichtlich Klima- und Ressourcenschutz punkten und zudem frei von Gentechnik sind.

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

Neben Sonnenblumen- und Erbsenprotein besteht der All-in-Compound aus Hydrokolloiden und Stärke. Spezielle Gewürze verleihen den jeweiligen Wurstsorten ihr individuelles Geschmacksprofil. Auch neue trendige Geschmackserlebnisse sind kein Problem und je nach Kundenwunsch umsetzbar. Die Herstellung der pflanzenbasierten Würste erfolgt auf herkömmlichen Anlagen wie Kutter und Abfülltechnik.

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. Hinzu kommen Getränke sowie vegetarische und vegane Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten. 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 zwölf Schwesterfirmen nutzt Hydrosol diverse Synergien. Dabei steht dem Unternehmen das gesammelte Know-how von rund 80 F&E-Spezialisten im großen Ahrensburger Stern Technology Center 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](mailto: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](mailto: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.**