

## COMUNICADO DE PRENSA

Hydrosol en IFFA 2019

### **Soluciones completas para carne, embutidos y alternativas vegetales**

**Hamburgo, marzo de 2019** – Los consumidores consumen en un momento determinado carne y embutidos y al momento siguiente alternativas vegetales. Los fabricantes de productos cárnicos amplían su gama con productos vegetarianos y veganos. No importa si son con carne o sin carne, los productos solo tienen éxito si convencen por su sabor y textura. De ello se encarga exactamente Hydrosol. El proveedor de soluciones completas en el campo de los productos cárnicos y embutidos, así como alternativas vegetales, presenta en la feria IFFA de este año su gama ampliada para la producción industrial y artesana. Las soluciones completas comprenden desde estabilizantes y texturizantes, pasando por condimentos y conservantes, hasta las tripas para embutidos y empanados. La atención principal se centra en los productos actuales de tendencia con base vegetal, así como diversas soluciones "sin".

Como muestran las tendencias de consumo actuales, las alternativas vegetales siguen siendo un gran tema, entre otras cosas también porque tienen claras ventajas en cuanto a sostenibilidad y bienestar animal respecto a los productos animales. Consecuentemente, Hydrosol amplía la gama de productos veganos, con base vegetal. Un ejemplo es la serie HydroTOP VEGAN SF. Con el sistema sin alérgenos ni soja basado en proteína de patata y guisantes, los clientes pueden fabricar una amplia gama de productos terminados diferentes - desde fiambres o salami hasta bacon. También los snacks con base vegetal pueden fabricarse sin problemas con el sistema funcional. De este modo, los fabricantes pueden atender la creciente demanda de snacks sanos y sabrosos y cubrir otro segmento en crecimiento.

“El reino vegetal”, que según Innova Market Insights es una de las tendencias principales de 2019, influye también en los productos cárnicos clásicos. Las especialidades de carne picada y embutidos se enriquecen con verduras y superalimentos como legumbres o semillas y, de este modo, transmiten una imagen sana que atrae grupos objetivo adicionales. Hydrosol ha desarrollado la gama HydroTOP High Gel para estos productos híbridos de carne y verduras, pero también para hamburguesas vegetales puras. De este modo pueden destacarse tanto los aspectos ecológicos y éticos como también factores económicos. Con esta gama son posibles también alternativas al pescado.

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

Otra ventaja: La gama High Gel permite fabricar fácilmente productos bajos en grasa – otra de las grandes tendencias que, teniendo en cuenta el drástico aumento de la obesidad en todo el mundo, actualmente tiene una gran relevancia social. Junto a la reducción de la grasa, la reducción de la sal adquiere también cada vez más importancia. Para ello, Hydrosol ha desarrollado sistemas funcionales que permiten la fabricación de embutidos y productos de carnes rojas y blancas bajos en sal. Además, la empresa presenta novedades actuales en el campo de la conservación. Los visitantes de la feria IFFA obtendrán en el stand B 81, pabellón 12.1 más información al respecto y sobre otros aspectos destacados de la gama de productos.

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. A ello hay que añadir las bebidas, así como las alternativas vegetarianas y veganas a los productos cárnicos y lácteos. 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 doce 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 Stern Technology Center 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](mailto: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](mailto:manfred.hansen@teamhansen.de)

**Si deciden su publicación, les quedaríamos muy agradecidos de que nos enviase un ejemplar para nuestra documentación y archivo. Alternativamente pueden enviarnos el artículo por correo electrónico en formato PDF.**

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](mailto:info@hydrosol.de)  
[www.hydrosol.de](http://www.hydrosol.de)