

PRESSEMITTEILUNG

Hydrosol auf der IFFA 2019

Komplettlösungen für Fleisch, Wurst und pflanzliche Alternativen

Hamburg, im März 2019 – Verbraucher greifen inzwischen selbstverständlich zu Fleisch und Wurst und im nächsten Moment zu pflanzlichen Alternativen. Hersteller von Fleischerzeugnissen erweitern ihr Sortiment um vegetarische und vegane Produkte. Doch egal, ob fleischbasiert oder fleischlos – die Produkte sind nur dann erfolgreich, wenn sie hinsichtlich Geschmack und Textur überzeugen. Genau dafür sorgt Hydrosol. Der Anbieter für Komplettlösungen im Bereich Fleisch- und Wurstwaren sowie pflanzlichen Alternativen präsentiert auf der diesjährigen IFFA sein erweitertes Sortiment für herstellende Industrie und Handwerk. Die Komplettlösungen reichen von der Stabilisierung und Texturierung über Würzung und Frischhaltung bis hin zur Wursthülle und Panade. Im Fokus stehen aktuelle Trendprodukte auf pflanzlicher Basis sowie diverse „free from“-Lösungen.

Wie aktuelle Verbrauchertrends zeigen, bleiben pflanzliche Alternativen weiterhin ein großes Thema – unter anderem auch deshalb, weil sie in puncto Nachhaltigkeit und Tierwohl klare Vorteile gegenüber den tierischen Erzeugnissen haben. Hydrosol erweitert die Range an veganen, pflanzenbasierten Produkten deshalb konsequent. Ein Beispiel ist die HydroTOP VEGAN SF Serie. Mit dem allergen- und sojafreien System auf Basis von Kartoffel- und Erbsenprotein können Kunden eine Bandbreite an unterschiedlichen Endprodukten herstellen – vom Aufschnitt über Salami bis zum Bacon. Auch pflanzenbasierte Snackprodukte lassen sich mit dem Funktionssystem problemlos umsetzen. Somit können Hersteller die steigende Nachfrage nach gesunden, leckeren Snacks bedienen und ein weiteres Wachstumssegment besetzen.

“The Plant Kingdom”, laut Innova Market Insights einer der Top Trends 2019, beeinflusst auch klassische Fleischerzeugnisse. Hack- und Wurstspezialitäten werden mit Gemüse und Superfood wie Hülsenfrüchte oder Samen angereichert und transportieren dadurch ein gesundes Image, welches zusätzliche Zielgruppen anspricht. Für diese Hybrid-Produkte aus Fleisch und Gemüse, aber auch für reine Gemüseburger, hat Hydrosol die HydroTOP High Gel Range entwickelt. Hiermit lassen sich sowohl ökologische und ethische Aspekte hervorheben als auch ökonomische Faktoren. Auch Fisch-Alternativen sind mit dieser Range möglich.

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

Ein weiterer Vorteil: Die High Gel Range ermöglicht eine einfache Herstellung von fettreduzierten Produkten – ein weiterer starker Trend, der angesichts der drastischen Zunahme von Adipositas weltweit schon jetzt von hoher gesellschaftlicher Relevanz ist. Neben der Fettreduktion gewinnt das Thema Salzreduktion ebenfalls stark an Bedeutung. Hier hat Hydrosol Funktionssysteme entwickelt, die die Herstellung von natriumreduzierten roten und weißen Fleisch- und Wurstwaren ermöglichen. Darüber hinaus stellt das Unternehmen aktuelle Neuheiten aus dem Bereich Frischhaltung vor. Näheres dazu und zu weiteren Highlights aus dem Portfolio erfahren Messebesucher auf der IFFA am Stand B 81, Halle 12.1.

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

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

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.

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