

PRESSEMITTEILUNG

FI Europe 2019

Hydrosol präsentiert „free from“-Konzepte für diverse Lebensmittel

Hamburg, im September 2019 – Hydrosol, einer der führenden internationalen Anbieter von Stabilisierungs- und Texturierungssystemen, richtet auf der diesjährigen Food Ingredients Europe (Stand 6D90) den Fokus auf „free from“-Lösungen. Hierzu zählen neue Konzepte für Schmelzkäsezubereitungen sowie für pflanzenbasierte Alternativen zu Milch-, Feinkost- und Fleischprodukten. Ein weiterer Bereich sind deklarationsfreundliche Frischhaltemittel für Fleischwaren.

Schmelzkäsezubereitungen ohne Zusatz von Phosphaten

Ob streichfähig oder in Scheiben, Schmelzkäse gehört weltweit zu den etablierten Produkten im Käsesegment. Allerdings stehen die in den Schmelzsalzen enthaltenen Phosphate in der Kritik, gesundheitliche Probleme hervorzurufen – allen voran Osteoporose, aber auch ein gesteigertes Herzinfarkt- und Schlaganfallrisiko bei speziellen Personengruppen. Hydrosol hat daher Rezepturen entwickelt, die ohne Zusatz von Phosphaten auskommen. Diese eignen sich hervorragend für die Stabilisierung der insbesondere bei Familien beliebten Schmelzkäsezubereitungen. Die „free from“-Produkte bieten vergleichbare Eigenschaften wie herkömmliche Produkte. Sie können ebenfalls als Streichkäse verarbeitet, in Dreiecksverpackungen abgefüllt oder als Slice on slice auf Burgern oder Toast verzehrt werden.

Clean Label Lösungen für Pflanzenprodukte

Pflanzliche Alternativen zu Milch- und Fleischprodukten gehören zweifellos zu den Wachstumstreibern im Lebensmittelmarkt. Pflanzlich um jeden Preis ist allerdings nicht mehr angesagt. Immer mehr Konsumenten achten auch hier auf eine kurze Zutatenliste mit möglichst wenig E-Nummern. Auf der FI Europe stellt Hydrosol neue Lösungen für pflanzenbasierte Produkte vor. Inspirationen aus dem Milch- und Feinkostbereich bieten eine vegane Alternative zu Saurer Sahne und ein Dessert sowie Mayo und Burgersoße. Alle vier Produkte vereinen die Kriterien „rein pflanzlich“ und „Clean Label“. Sie stehen beispielhaft für das umfangreiche Know-how, das Hydrosol in den vergangenen Jahren im Bereich pflanzlicher Proteine aufgebaut hat. Aufgrund dieser fundierten Fachkenntnisse ist es Hydrosol bei vielen weiteren Systemen gelungen, E-Nummern behaftete Zusatzstoffe gegen deklarationsfreundliche Ingredients auszutauschen.

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

Auch bei den pflanzlichen Alternativen zu Fleisch und Wurst setzt Hydrosol auf weniger E-Nummern. Aktuelles 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. Hydrosol hat das System jetzt weiterentwickelt, sodass je nach Anwendung nur noch eine E-Nummer enthalten ist. Bei Produkten für den Heißverzehr sind es maximal zwei deklarationspflichtige Zusatzstoffe.

Ein weiteres Segment sind vegane Burger Pattys. Hier bietet Hydrosol den All-in-Compound HydroTOP VEGAN Patty PP. Das System auf Basis von Ackerbohnen- und Erbsenprotein ist frei von Soja, Weizen und anderen Allergenen. Zusammen mit dem Texturat auf Sonnenblumenbasis können Kunden vegane Burger Pattys mit nur einer E-Nummer herstellen. In puncto Geschmack, Textur und Mundgefühl ist der Patty dem tierischen Produkt verblüffend ähnlich. Davon können sich Messebesucher unter anderem im Rahmen der Kochshow von ProVeg International am Dienstag, 3. Dezember um 12.00 Uhr, überzeugen.

Fleischerzeugnisse deklarationsfreundlich konserviert

Bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen kommen häufig deklarationspflichtige Konservierungsmittel zum Einsatz. Das neue Produkt aus der HydroLon-Range basiert auf getrocknetem Essig als funktionelles Ingredient und ist damit deklarationsfreundlicher als häufig verwendetes Acetat und Lactat. Die Rohwaren in der Mischung sind perfekt aufeinander abgestimmt, sodass ein Keimwachstum gehemmt und die Farbhaltung in Fleischwaren stabilisiert wird. Sensorisch hat das Produkt keinen negativen Einfluss auf die Endprodukte und ist damit ideal als Lake- und Tumbelzusatz sowie als Kutterhilfsmittel geeignet.

FreeFromFlammkuchen: Schwerpunktthema sensorisch inszeniert

Auf dem Gemeinschaftsstand 6D90 der Stern-Wywiol Gruppe können Messebesucher das Thema „free from“ auch kulinarisch erleben. Zusammen mit der Schwesterfirma Deutsche Back stellt das Unternehmen ein gemeinsam entwickeltes Produkt vor: den FreeFromFlammkuchen. Dieser besteht aus einem glutenfreien Flammkuchenboden, der mit veganer Sour Cream, basierend auf Mandelprotein, bestrichen und mit einer pflanzlichen Alternative zu Bacon belegt ist. Mit dem FreeFromFlammkuchen präsentiert sich Hydrosol einmal mehr als Vorreiter und Innovationstreiber im Markt der Stabilisierungs- und Texturierungssysteme. Gleichzeitig ist die kulinarische Inszenierung ein Beleg für die enge Zusammenarbeit der zwölf Schwesterfirmen innerhalb der Stern-Wywiol Gruppe, von der auch die Kunden profitieren.

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 100 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.