

PRESSEMITTEILUNG

Planteneers liefert Basis für neue Produktideen

Neue plant-based Desserts für puren Genuss

Hamburg, im Juni 2024 – Im stetig wachsenden Markt der pflanzlichen Mopro-Alternativen zählen Pendants zu Joghurt, Eiscreme und Dessert laut Innova Market Insights zu den wichtigsten Kategorien. Interessant dabei: Neben Produkten mit gesundheitlichen Benefits rückt der pure Genuss verstärkt in den Mittelpunkt. Alternativen zu Tiramisu, Cheesecake, Pudding und sahnig-cremigen fermentierten Desserts verzeichnen dementsprechend eine steigende Nachfrage. „Das können wir nur bestätigen“, berichtet Linda Eitelberger, Produktmanagerin Planteneers. „Immer mehr Kunden wünschen sich Produkte, die neben gesundheitlichen Aspekten den Genuss stärker in den Fokus stellen.“

Plant-based Pudding: Leckere Vielfalt mit Plus an Protein

Ob Hafer-, Soja- oder Kokos-Drink als Basis, ob Schoko, Vanille, Haselnuss oder Karamell – das Funktionssystem aus Stärke und Hydrokolloiden ermöglicht die Herstellung vieler verschiedener Pudding-Spezialitäten. Auch High Protein Varianten sind möglich. Hier liefert Planteneers sogar die Komplettlösung: Proteine sind ebenso wie die stabilisierenden Zutaten im Funktionssystem enthalten. Das Endprodukt hat einen Proteingehalt von zehn Prozent, eine sehr cremige Textur und ein volles Mundgefühl. Das Wichtigste dabei: Trotz des hohen Proteingehalts erfüllt es den Genussaspekt. Dazu Linda Eitelberger: „Die Kombination aus verschiedenen pflanzlichen Proteinen muss geschmacklich harmonieren und ein glattes, angenehmes Mundgefühl ergeben. Das ist bei proteinreichen Produkten häufig eine Herausforderung.“

Fermentiertes Hafer-Dessert: sahnig, cremig, lecker

Neu ist auch das Funktionssystem für ein fermentiertes Hafer-Dessert. Das cremige Dessert kann mit vielen verschiedenen Fruchtzubereitungen gemischt werden und enthält im Endprodukt elf Prozent Fett, zehn Prozent Zucker und drei Prozent Protein. In puncto Geschmack und Textur ist das pflanzliche Dessert vergleichbar mit fruchtigen Sahne-Joghurts oder Quarkdesserts. Das System besteht aus pflanzlichem Protein, modifizierter Stärke und Emulgator. Es lässt sich einfach auf den gängigen Anlagen der Joghurtproduktion zu einem Dessert verarbeiten.

Pflanzliche Alternativen zu Tiramisu und Cheesecake

Darüber hinaus hat Planteneers eine Lösung für eine pflanzliche Mascarpone-Alternative entwickelt. Das Funktionssystem aus Stärke, pflanzlichem Protein, Pflanzenfasern, Pektin und Emulgator wird mit Wasser und Fett zu einer glatten Basis verarbeitet. Diese zeichnet sich durch ein reichhaltiges Mundgefühl und einen neutralen Geschmack aus. Hersteller können das

Endprodukt als pures Produkt auf den Markt bringen oder zu einem veganen Tiramisu bzw. ähnlichen Schicht-Desserts verarbeiten. Zusätzliche Impulse bringen Lösungen für Alternativen zu Frischkäse oder Quark. Beide Produkte eignen sich sehr gut zur Herstellung von pflanzlichen Cheesecake-Varianten oder entsprechenden Desserts.

Zartschmelzende Eiscreme auf rein pflanzlicher Basis

Schaut man auf Food-Messen, scheint Softeis aktuell eine Renaissance zu erleben. Das gilt erst recht für das plant-based Segment. Mit dem System aus der fiildDairy ICM-Reihe lassen sich pflanzliche Alternativen zu Softeis-Mischungen im UHT-Verfahren herstellen. Es hat sehr gute Schmelzeigenschaften, ein cremiges Mundgefühl und eine glatte Oberfläche. Außerdem lässt sich das Softeis dank des Funktionssystems sehr gut mit der Maschine in die Eiswaffel abfüllen. Auch für die Herstellung von klassischem Kugeleis auf pflanzlicher Basis bietet Planteneers die passende Lösung. Das Endprodukt überzeugt ebenfalls mit zartem Schmelz, purem Geschmack und einem reichhaltigen, cremigen Mundgefühl.

*Noch ein Hinweis: Unter diesem Link finden Sie **Fotos** zu diesem Presstext:*

<https://mediastock.stern-wywiol-gruppe.de/share/6D5B52BE-E487-4049-B7E4F3C9F0F35C5E/>

Über Planteneers:

Die Planteneers GmbH mit Sitz in Ahrensburg entwickelt und produziert individuelle Systemlösungen für pflanzenbasierte Alternativen in den Bereichen Fleisch-, Wurst- und Fischwaren sowie Käse, Milchprodukte und Feinkost. Als Tochtergesellschaft der konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe mit insgesamt 12 Schwesterfirmen nutzt Planteneers diverse Synergien. Dem Unternehmen steht das gesammelte Know-how von rund 170 F&E-Spezialisten im großen Ahrensburger Stern Technology Center mit umfangreicher Anwendungstechnik zur Verfügung. Als Teil des Technologiezentrums ist das 2019 gegründete Plant Based Competence Center der Kreativpool für alternative Lösungen und das Herzstück von Planteneers. Kunden profitieren zudem von dem internationalen Netzwerk der Gruppe, bestehend aus 19 Filialen und zahlreichen qualifizierten Auslandsvertretungen in den bedeutenden Schlüsselmärkten. Hinzu kommen gemeinsam genutzte Produktionsanlagen bis hin zur gruppeneigenen Logistik. Die Stern-Wywiol Gruppe zählt mit einem Umsatz von über 672 Mio. EUR und weltweit etwa 1974 Mitarbeitern zu den erfolgreichen international operierenden Unternehmen in der Welt der „Food & Feed Ingredients“.

Für weitere Informationen:

Mario Novak
Marketing Planteneers
Tel.: +49 (0)4102 / 202 191
E-Mail: mnovak@planteneers.com

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.