

PRESSEMITTEILUNG

Von Ayran bis Käsekuchen

Planteneers bietet breites Sortiment an fermentierten Milch-Alternativen

Hamburg, im Februar 2024 – Ob Joghurt, Quark, Frischkäse oder Crème fraîche – Planteneers bietet für das breite Spektrum an fermentierten Milchprodukten ab sofort auch pflanzliche Alternativen. Die Lösungen basieren auf unterschiedlichen Proteinquellen und Zutaten, kommen den tierischen Produkten in Geschmack und Textur sehr nah und lassen sich ebenso vielseitig einsetzen.

Von klassisch über clean label bis proteinreich: pflanzliche Joghurt-Alternativen

Im Bereich der Joghurt-Alternativen bietet Planteneers funktionelle Systeme aus der fiildDairy FEY-Reihe, die auf unterschiedliche Kundenwünsche abgestimmt sind. Das Standard-System basiert auf einer Kombination von verschiedenen Stärken und lässt sich sehr flexibel einsetzen. Es kann mit jeglichen pflanzlichen Komponenten in verschiedenen Darreichungsformen kombiniert werden – von Kokosmilch und Haferkonzentrat über Soja-Protein bis Mandelpaste. „Egal welche Basis zur Verfügung steht, mit unserem System entsteht eine Alternative zu Joghurt mit ausgewogenem Geschmack und cremiger Textur, die herkömmlichem Joghurt sehr ähnlich ist“, berichtet Linda Eitelberger, Produktmanagerin Planteneers. „Die Konsistenz lässt sich individuell einstellen. Je nach Dosierung des Stabilisierungssystems ist das Endprodukt wahlweise löffelfähig oder als Drink geeignet.“ Durch Zugabe von Fruchtzubereitungen, Kräuter oder Gemüse entstehen süße oder würzige Varianten. Eine weitere Möglichkeit ist die plant-based Variante zu Griechischen Joghurt. Die Fermentation erfolgt bei allen Produkten mit Hilfe einer veganen Joghurt-Kultur.

Ergänzend dazu hat Planteneers Lösungen für pflanzliche Joghurt-Alternativen entwickelt, in denen die pflanzliche Basis bereits integriert ist. Die Convenience-Systeme basieren auf Kokosmilchpulver und lassen sich ganz einfach mit Wasser und veganer Joghurt-Kultur zu löffelbaren oder trinkfähigen Joghurt-Alternativen verarbeiten. Diese überzeugen mit einem angenehmen Kokos-Geschmack und einem cremigen Mundgefühl. Durch die Zugabe verschiedener Fruchtzubereitungen sind vielfältige Varianten möglich.

Für besondere Ansprüche steht zudem ein integrierter Compound für die Herstellung von pflanzlichen Joghurt-Alternativen mit hohem Proteingehalt zur Auswahl. Er überzeugt mit einem sehr cremigen Mundgefühl, was bei High-Protein-Produkten eher selten ist. Selbst bei einer Zugabe von 20 Prozent Fruchtzubereitung werden die Anforderungen an einen High-Protein Claim erfüllt. Die Nachfrage nach Free-from-Produkten können Hersteller hingegen mit dem

Clean-Label-System bedienen. Auch für Trendprodukte wie Mango Lassi oder Ayran auf pflanzlicher Basis bietet Planteneers die passenden Lösungen.

Quark- und Frischkäse: Die plant-based Varianten

Ein weiterer Bereich sind pflanzliche Alternativen zu Quark. Hierfür hat Planteneers ein flexibles System im Rahmen der fiildDairy FEQ-Range entwickelt. Dazu Linda Eitelberger: „Die Produkte werden mit einer Technologie hergestellt, die typisch für die traditionelle Quark-Produktion ist. Das Ergebnis sind verschiedene pflanzliche Alternativen zu Quark mit vier bis sieben Prozent Eiweiß.“ Das Endprodukt kann pur verzehrt oder mit Kräutern, Frucht- oder Gemüsezubereitungen kombiniert werden. Durch einen zusätzlichen Separationsschritt entsteht eine trockenere, krümelige Textur, die sich sehr gut als Füllung für Pasta und Backwaren eignet – ebenso wie für pflanzliche Alternativen zu Käsekuchen. Denn die Basis ist gefrier-tau- und backstabil.

Auch die pflanzlichen Alternativen zu Frischkäse sind den herkömmlichen Produkten aus Kuhmilch in Geschmack und Textur sehr ähnlich. Sie lassen sich sehr gut streichen und sind zudem deklarationsfreundlich. Das System basiert auf einer komplexen Kombination aus Stärke, ausgewählten pflanzlichen Zutaten, pflanzlichem Eiweiß und Pektin. „Die Endprodukte werden mit Hilfe von Wasser und Kokosnussfett im klassischen Prozesskocher hergestellt“, so Linda Eitelberger. „Für eine besonders cremige Textur kann ein Teil des Kokosnussfetts durch Sonnenblumen- oder Rapsöl ersetzt werden.“

Für aufgeschlagene Frischkäse-Alternativen mit einer besonders luftigen, lockeren Textur steht ein weiteres funktionelles System aus der fiildDairy FEC-Reihe zur Auswahl. Es ist ebenfalls deklarationsfreundlich und lässt sich mit diversen Aromen, Kräutern oder Gemüsezubereitungen verfeinern.

Schmand und Crème fraîche: Es geht auch pflanzlich

Ob Schmand, Crème Légère oder Crème Fraiche – als Alternative zu den klassischen Küchenhelfern bietet Planteneers die passende pflanzliche Lösung. Das Clean-Label-System ermöglicht einen Fettgehalt von 15-25 Prozent. Endprodukte können pur zubereitet werden oder mit Kräutern und Gemüse – zum Beispiel als veganes Tzatziki. Für einen Fettgehalt von 30 Prozent steht ein weiteres System zur Verfügung, das ebenso flexibel weiterverarbeitet werden kann.

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 760 Mio. EUR und weltweit knapp 1950 Mitarbeitern zu den erfolgreichen international operierenden Unternehmen in der Welt der „Food & Feed Ingredients“.

Noch ein Hinweis: Unter diesem Link finden Sie Fotos zu diesem Artikel:
<https://mediastock.stern-wywiol-gruppe.de/share/1276DEB7-6590-4C96-9773A2441011F214/>

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.