

Pflanzliche Texturate

Über unseren Partner BENEIO bietet Innotaste eine breite Palette von Pflanzentexturaten an. Texturiertes Weizenprotein von BENEIO ist ein trocken extrudiertes Weizenprotein für Fisch- und Fleischalternativen auf pflanzlicher Basis. Es bietet eine vegane „Clean-Label“-Lösung mit neutralem Geschmack, einer fleischähnlichen Struktur und einem hohen Proteingehalt.

Im Mai 2023 wurde das Angebot an pflanzlichen Texturaten von Innotaste durch die Übernahme der niederländischen Meatless B.V. durch unseren langjährigen Partner BENEIO erweitert. Das Meatless-Sortiment basiert auf mehreren Rohstoffen und bietet trockene und gefrorene Texturierungslösungen für Fleisch- und Fischalternativen auf pflanzlicher Basis.

Die überwiegende Mehrheit der veganen Lebensmittel wird entweder aus Soja, Weizen oder Erbsen hergestellt. Das breite Meatless-Sortiment umfasst Produkte auf der Basis von Reis, Ackerbohnen, Weizen, Erbsen und Quinoa. Meatless entwickelt ständig neue Produkte für mehr Abwechslung in der veganen und fleischbasierten Ernährung.

Die Produkte werden hauptsächlich aus natürlichen Rohstoffen hergestellt und nur geringfügig verarbeitet. Hoher Druck oder extrem hohe Temperaturen während des Produktionsprozesses der Texturate wird vermieden.

Die besondere Produktionstechnik garantiert eine außergewöhnlich gute Wasserbindung und Hitzestabilität. Durch diese positiven Eigenschaften unterscheiden sich die Produkte von einer Vielzahl der gängigen Marktprodukte und bringen hierdurch einen deutlichen Mehrwert mit sich.

Die ebenfalls erhältlichen IQF-Produkte sind sofort einsatzbereit. Diese müssen nicht entsprechend vorbereitet werden und vereinfachen somit den Produktionsprozess.

Gemeinsam mit unserem Partner BENEIO hilft Innotaste Ihnen dabei, die besten Texturierungslösungen für Ihre pflanzlichen Anwendungen zu finden.

Kontakt Innotaste

Düsseldorfer Str. 103 · 47809 Krefeld

(GPS: Floßstraße)

Postfach 9005 · 47747 Krefeld

Tel. +49 (0) 2151-525-470

Fax. +49 (0) 2151-525-489