

Pflanzliche Proteine

Nachhaltige Proteinanreicherung mit Ackerbohne | BeneoPro FB

Die *Vicia faba*, auch unter den Namen Ackerbohne, Puffbohne, Feldbohne und Saubohne bekannt, wird weithin als Nutzpflanze für den menschlichen Verzehr angebaut, und sie gilt als eine der ersten domestizierten Hülsenfrüchte.

Unsere Ackerbohnen werden von lokalen Bauern angebaut und das Eiweiß wird durch ein Trockenfraktionierungsverfahren in einer benachbarten deutschen Fabrik gewonnen. In der Produktionsstätte wird eine nachhaltige Produktionsmethode verwendet, durch die deutlich weniger Energie und Wasser verbraucht werden als in einem Nassverfahren (wie es im Allgemeinen zur Herstellung von Protein Isolat verwendet wird).

Mit Proteinen angereicherte Smoothies oder vegane, milchfreie Getränke sind zwar sehr begehrt, aber nicht immer leicht herzustellen, denn niemand möchte Rückstände am Boden einer Flasche. Aufgrund der guten Löslichkeit unserer Proteine aus der Ackerbohne gibt es keine Ablagerungen oder einen sandigen Geschmack in Ihrem Endprodukt. Sie können stattdessen den Verbrauchern ein homogenes Smoothie mit einem angenehmen Mundgefühl bieten.

Darüber hinaus hat das Protein aus der Ackerbohne gute emulgierende und schaumbildende Eigenschaften, beispielsweise für die Herstellung eines veganen Cappuccino-Getränks. Mit Proteinen aus der Ackerbohne erreicht man ein homogenes Endprodukt, das Veganer und Vegetarier lieben werden.

Bei BENEIO steht die Nachhaltigkeit bei dieser Produktlinie im Vordergrund. In 2025 wurde in einen neuen Standort für die Verarbeitung von Hülsenfrüchten in Europa investiert. Dabei wurde ein Produktionsverfahren gewählt, das im Vergleich zu alternativen Verfahren wenig Energie verbraucht. Die Ackerbohnen für dieses Werk werden von lokalen Landwirten angebaut, die von der Muttergesellschaft, der Südzucker AG, die zertifiziertes Mitglied der SAI (Sustainable Agriculture Initiative) ist, unter Vertrag genommen wurden. Wir konzentrieren uns auf die Entwicklung einer nachhaltigen, gesunden und widerstandsfähigen Landwirtschaft und auf die Schaffung starker und sicherer Lieferketten.

Klassische Nahrungsmittel-Anwendungen mit BeneoPro FB sind Backwaren, Alternativen zu Milchprodukten, Cerealien, Gepresste Produkte, Fleisch & Fleischalternativen, Proteinriegel, Teigwaren, Gebäck, Snacks sowie Suppen & Saucen.

Glutenfreies Reisprotein | Remypro

Die Reisproteine von BENEIO aus dem Endosperm sind ein natürlicher, glutenfreier, nicht gentechnisch veränderter Inhaltsstoff, der sich durch ein hervorragendes Aminosäureprofil auszeichnet. Da Remypro hypoallergen und leicht verdaulich ist, eignet sich das Reisprotein ideal zur Herstellung von Babynahrung.

Mit einem sehr hohen Proteingehalt (>84% ds) verfügt Remypro über eine höhere Proteinkonzentration als die meisten anderen pflanzlichen Proteinquellen. Damit ist es für Standardprodukte sowie für glutenfreie Produkte eine gute Proteinquelle.

Ernährungsphysiologische Vorteile:

Natürliche Inhaltsstoffe - für Clean Label und Bio-Produkte

Frei von Gluten und Milchbestandteilen

Leicht verdaulich - auch für die jüngsten Verbraucher

Hypoallergen

Pflanzliche Proteinquelle

Technologische Vorteile:

Remypro bietet Lösungen für glutenfreie extrudierte Cerealien

Remypro von BENEIO ist die ideale pflanzliche Proteinquelle zur Herstellung glutenfreier extrudierter Cerealien. Mit Remypro lässt sich der Proteingehalt signifikant erhöhen, ohne dass das Produktvolumen zu groß wird. Zusätzlich verbessert es die Knusprigkeit des Produkts und sorgt dafür, dass es in Flüssigkeit nicht zu schnell aufweicht.

Remypro – Proteinanreicherung mit bestem Geschmack

Remypro von BENEIO kann Protein- und Energieriegeln sowie glutenfreien Backwaren zugegeben werden, um den Proteingehalt zu erhöhen und für ausgezeichneten Geschmack und Textur zu sorgen.

Remypro in Instant-Produkten: Für eine bessere Ernährung

Da Remypro leicht verdaulich ist und über ein exzellentes Aminosäurenprofil verfügt, kann es alleine oder in Kombination mit anderen Proteinen eingesetzt werden und eignet sich bestens für Instant-Mischungen zum Mahlzeitenersatz oder andere proteinangereicherte Shakes.

Klassische Anwendungsbereiche für Reisprotein sind unter anderem Protein- und Energieriegel, Mahlzeitenersatz, Backwaren (auch glutenfrei), Backteige sowie extrudierte (gepuffte) Cerealien.

Texturiertes Erbsenprotein

Texturierte Erbsenproteine mit einer natürlichen cremegelben Farbe werden aus 100% Erbsenprotein mit unterschiedlichen Proteinkonzentrationen hergestellt. Sie sind auf die Anforderungen der Kunden zugeschnitten und liefern die notwendige Textur und Festigkeit für verschiedene Lebensmittelanwendungen.

Die folgenden Anwendungen zeigen die Vielseitigkeit von TVP auf Erbsenbasis, die es zu einer wertvollen Zutat bei der Herstellung einer breiten Palette von Gerichten auf pflanzlicher Basis macht:

Pflanzliche Burger, vegane Fleischbällchen, vegetarische Würstchen, Taco-Füllungen, Pfannengerichte, fleischloser Hackbraten, vegane Fleischsaucen und Suppen, Proteinriegel, milchfreie Käse- und Fleischalternativen, proteinreiche Backwaren und vieles mehr.

Das texturierte Erbsenprotein ist in verschiedenen Größen erhältlich, von Brocken bis hin zu Pulver. Sie sind eine „clean label“, glutenfreie, sojafreie und funktionelle Zutat mit zwei verschiedenen Proteingehalten (55% und 65%).

Verfügbare Größen:

Stückig (15-25mm): P55C & P65C

Gehackt (2-8mm): P55M & P65M

Körner (0,5-2mm): P55GS & P65GS

Pulver (<0,5mm): P55P & P65P

GRANEA ist technisch gerüstet und bereit, einzigartige Rezepturen nach den individuellen Anforderungen unserer Kunden zu entwickeln. Ganz gleich, ob Sie spezifische Ernährungsziele, Geschmackspräferenzen oder Anforderungen an die Textur haben, innotaste und GRANEA sind bestrebt, Lösungen zu entwickeln, die Ihren Vorstellungen und Bedürfnissen entsprechen.

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