

Von Ayran bis Käsekuchen

Fermentierte Milch-Alternativen

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.

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 löfelfahren 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% Fruchtzubereitung werden die Anforderungen an einen High-Protein



■ Abb. 1: Für Trendprodukte wie Mango Lassi oder Ayran (Bild) auf pflanzlicher Basis bietet Planteneers passende Lösungen.



■ Abb. 2: „Die Endprodukte werden mit Hilfe von Wasser und Kokosnussfett im klassischen Prozesskocher hergestellt. Für eine besonders cremige Textur kann ein Teil des Kokosnussfetts durch Sonnenblumen- oder Rapsöl ersetzt werden“, charakterisiert Linda Eitelberger die pflanzlichen Alternativen zu Frischkäse.

Von klassisch über clean label bis hin zu proteinreich lassen sich pflanzliche Joghurt-Alternativen positionieren. 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 löfelfähig oder als Drink geeignet.“ Durch Zugabe von Fruchtzubereitungen, Kräutern oder Gemüse entstehen süße oder würzige Varianten. Eine weitere Möglichkeit ist, die plant-based Variante zu Griechischem Joghurt.

■ Das Unternehmen

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 zwölf 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 1.950 Mitarbeitern zu den erfolgreichen international operierenden Unternehmen in der Welt der „Food & Feed Ingredients“.

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

Ein weiterer Bereich sind pflanzliche Alternativen zu Quark. Hierfür hat Planteneers ein flexibles System im Rahmen der Fiilddairy FEQ-Range entwickelt. Dazu führt Linda Eitelberger aus: „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



■ Abb. 3: Als pflanzliche Alternative zu Quark hat Planteneers ein flexibles System im Rahmen der Fiilddairy FEQ-Range entwickelt.

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 eben-

falls deklarationsfreundlich und lässt sich mit diversen Aromen, Kräutern oder Gemüsezubereitungen verfeinern.

Schmand und Crème fraîche

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

Kontakt:

Planteneers GmbH

Ahrensburg

Linda Eitelberger

Tel.: +49 4102/99494-10

sales@planteneers.com

www.planteneers.com

Hygienisch penibel.

MORE THAN SENSORS AND AUTOMATION

branchen.jumo.info
digiLine
IO-Link

00054

Lösungen für Hygienische Anwendungen

Sie suchen hygienisch designte Sensoren mit modernen digitalen Kommunikationsprotokollen? Unsere Sensoren für Druck-, Temperatur- und Leitfähigkeitsmessung mit IO-Link und JUMO digiLine bieten Ihnen die perfekte Lösung. Sie helfen Anlagenstillstände zu vermeiden, schonen Ressourcen und geben Ihnen ein hohes Maß an Prozesssicherheit.

Sichern Sie sich Ihr Ticket und besuchen Sie uns.

LOUNGES
CLEANROOM PROCESSES

