Sonnenblumenproteine

Artikel vom **14. November 2019**
Produktionsstoffe zur Herstellung von AfG



Aus Sonnenblumenprotein werden die neuen Trockenextrudate der »Heliaflor«-Familie von AOT hergestellt.

Mit der Produktreihe »Heliaflor Cereal« in den Geschmacksrichtungen Pur und Schoko sowie »Heliaflor Schnetzeln« hat All Organic Treasures zwei Neuheiten in den Markt gebracht. Beide Trockenextrudate werden aus Sonnenblumenprotein aus kontrolliert

biologischem Anbau hergestellt. Während die Schnetzel zu 100 % aus Sonnenblumenprotein bestehen und einen würzigen Geschmack aufweisen, erhalten die Cereals durch einen Reismehlanteil ein nussig-süßes Aroma. Letztere reichern Frühstückscerealien, Riegel oder Snacks mit Protein an. Die pure Version bringt wenig Eigengeschmack in das Endprodukt, für Schokoladenliebhaber steht die mit Kakaopulver und Meersalz verfeinerte Version bereit. Durch ihre spezielle Struktur bleiben die Cereals in Flüssigkeit bis zu zehn Minuten lang knusprig. Das morgendliche Müsli erhält dadurch auch einen besonderen Biss und kann in aller Ruhe genossen werden. Zusammen mit Kuvertüre, Kokosfett und einer Auswahl an Nüssen, Saaten und Trockenfrüchten, lassen sich die Cereals zu proteinreichen Riegeln oder Snacks verarbeiten. Aufgrund ihres würzig-nussigen Geschmacks eignen sich die Schnetzel sehr gut als hochwertiger Fleischersatz für die vegetarische und vegane Ernährung. Ihre hackfleischähnliche Struktur machen sie zur Zutat für fleischfreie Gerichte. Zudem können sie in Riegeln und Snacks verwendet werden.

Hersteller aus dieser Kategorie

Lanxess Deutschland GmbH
Kennedyplatz 1
D-50569 Köln
0221 8885-0
velcorin@lanxess.com
www.velcorin.de
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag