

## Vegane Schokoladen

Artikel vom 14. November 2019

Aromen und Essenzen



Vegane Alternativen zu weißen Schokoladenstücken bietet Herza in zwei zu verfeinernden Varianten an.

Vegane Ernährung ist mittlerweile weit mehr als nur ein Trend. Weltweit steigt die Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen – und das nicht nur bei Grundnahrungsmitteln, sondern in allen Lebensmittelkategorien. Auch im Bereich Schokolade wächst der Konsum von veganen Produkten. Herza bietet nun vegane Alternativen zu weißen Schokoladenstücken. Die neuen Fettglasurstücke basieren auf Kakaobutter und veganen Milchersatzpulvern. Das Unternehmen bringt die Marktneuheit in zwei Varianten in den Markt. Das konventionelle Basisprodukt besteht aus Kakaobutter-Glasurstücken und Kokosnussmilchpulver, die Biovariante aus Bio-Kakaobutter-Glasurstücken mit Reismilchpulver. Beide Sorten lassen sich individuell verfeinern. Durch Zugabe von Bio-Matcha erhält das Bioproduct z. B. eine grüne Optik. Der Gewürzmix »Thai« verleiht hingegen der konventionellen Variante eine leichte Schärfe von Ingwer und Chili, die mit dem Kokosnussgeschmack harmoniert. Mit den neuen Kakaobutter-Glasurstücken können Hersteller die zunehmende Nachfrage nach

veganen Produkten bedienen und ihr Sortiment mit neuen Geschmackserlebnissen aufwerten. Die Glasurstücke eignen sich insbesondere für Müsli und vegane Eiscremes. Kombiniert mit Cranberries oder anderen Trockenfrüchten setzt die Matcha-Variante z. B. optische Akzente in veganen Nuss-Frucht-Mischungen. Ein weiterer Vorteil ist das positive gesundheitliche Image von Matcha. Ein besonderes Genusserlebnis verspricht die genannte Gewürzmixvariante. Sie passt Herstellerangaben zufolge sehr gut zu Nuss-Frucht-Mixen mit tropischen Früchten, kann aber auch in der modernen Küche verwendet werden, beispielsweise als Zutat in Suppen und Soßen oder als Topping auf veganen Hauptgerichten, Salaten oder Süßspeisen.

---

#### **Hersteller aus dieser Kategorie**

---

##### **Austria Juice GmbH**

Kröllendorf 45  
A-3365 ALLHARTSBERG  
0043 7448 2304-0  
[info@austriajuice.com](mailto:info@austriajuice.com)  
[www.austriajuice.com](http://www.austriajuice.com)  
[Firmenprofil ansehen](#)

---