Mayo-Soße mit Joghurt

Artikel vom **27. August 2024**
Speziell für Senf, Mayonnaise, Ketchup



Dank hohem Joghurt-Anteil hat die Mayo-Soße nur 18 % Fettgehalt (Bild: Hydrosol).

Weniger Zucker, weniger Fett und Anreicherung mit funktionellen Zutaten sind aktuelle Entwicklungen, die Verbraucherinnen und Verbraucher dabei unterstützen, einen möglichen Nutzen für ihre Gesundheit mit einem genussvollen Format zu verbinden. Diesen Trend greift Hydrosol mit seinen neuen »Best-Ager«-Konzepten auf, die das Unternehmen zusammen mit den Schwesterunternehmen Stern Vitamin und Olbricht Arom erarbeitet hat. Sie richten sich an Personen mit einem Alter jenseits der 55, für die Fitness, ein aktiver Lebensstil und eine bewusste Ernährung von großer Bedeutung sind. Nach der Einführung von fünf Ideen für Molkereiprodukte wurde das Programm um zwei Feinkostprodukte erweitert.

»Best Ager‘s Yogonaise«

Dazu gehört die »Best Ager‘s Yogonaise«, eine Mayo-Soße, die zu 20 % thermisierten und fettreduzierten Joghurt enthält. Basis ist ein Stabilisierungssystem aus der »Stabimuls MRH«-Reihe. Das Produkt enthält laut Hersteller zudem angereichertes Calcium, einen reduzierten Fettgehalt von 18 % sowie einen hohen Ballaststoffgehalt.

Mit der cremigen Textur soll es einer klassischen Mayonnaise im Mundgefühl sehr nahekommen. Der Joghurt verleiht dem Produkt eine angenehme Frische und Säure. Der Hersteller betont, dass Lebensmittelproduzenten als nährwertbezogene Aussagen den reduzierten Fettgehalt sowie den hohen Anteil an Ballaststoffen ausloben können. Durch die Anreicherung mit Calcium kann zusätzlich der entsprechende EU Health Claim kommuniziert werden.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag