Funktionelle Zutaten für Panaden

Artikel vom **28. August 2024**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe



Die funktionellen Zutaten schaffen bei Panaden eine knusprige Textur und visuelle Besonderheiten (Bild: Loryma).

Für panierte Lebensmittel bietet Loryma eine breite Palette an miteinander kombinierbaren Zutaten an. Das »Lory Crumb«-Portfolio umfasst Extrudate in verschiedenen Farben und Formen, die Panaden von pflanzenbasierten Fleischalternativen, Gemüsesticks, Fleisch- und Fischprodukten sowie Süßspeisen ein ansprechendes Aussehen mit zusätzlichem Crunch-Effekt verleihen. Eine Auswahl an nativen und modifizierten Weizenstärken für Nasspanaden, Tempura-Coatings und Dustings sorgt für bestmögliche Haftung und Knusprigkeit.

Hohe Temperatur- und Farbstabilität

Neben den granulierten Varianten auf Basis von Mais, Reis, Kartoffel oder Weizen umfasst das Portfolio auch Variationen mit auffälliger Formgebung wie dreieckig, sichel-, disc- oder kugelförmig in unterschiedlichen Farben. Die Zutaten optimieren die Textur von Trockenpanaden und verfügen laut Hersteller über eine hohe Temperatur- und Farbstabilität. So bleiben die visuellen Besonderheiten auch unter anspruchsvollen Bedingungen erhalten, die dazu beitragen, dass sich das Produkt von herkömmlichen panierten Produkten abhebt. Das Herstellerportfolio umfasst auch ein großes Spektrum

an nativen und modifizierten Weizenstärken mit unterschiedlichen technologischen Eigenschaften. Die Weizenstärke »Lory Starch Saphire pure« wird als besonders haftfähig und verarbeitungsstabil ausgelobt. Dadurch sorgt sie als funktionelle Zutat in Nasspanaden, Tempura-Teig oder als Predust für eine knusprige Textur. Zudem trägt sie keine E-Nummer und eignet sich damit für Clean-Label-Produkte. Die modifizierte Weizenstärke »Lory Starch Solaris« kann aufgrund ihrer kaltquellenden und prozessstabilen Qualität die Viskosität in Nasspanaden und Tempura-Coatings gut einstellen. Die heißquellende Weizenstärke »Lory Starch Achat« bildet bei sehr hohen Temperaturen eine niedrige Viskosität und optimiert so die Knusprigkeit und Haftung von Tempura-Teigen.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag