Eifrei backen

Artikel vom **10. Juli 2025**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Loryma präsentiert einen pflanzlichen Ei-Ersatz für Backwaren und Snacks mit vielen Vorteilen.

Die US-Lebensmittelindustrie sieht sich aufgrund der Vogelgrippe mit einer Eierknappheit konfrontiert, die die Preise in die Höhe getrieben hat. Auch in Europa sind die Preise für Eier nach EU-Angaben im Vergleich zum Vorjahr gestiegen, was auch zu Problemen in den Versorgungsketten geführt hat. Um Herstellern mehr Unabhängigkeit zu bieten, hat Loryma den Stabilisator »Lory Stab« entwickelt, der unkompliziert Eier und Milchprodukte in verschiedenen Rezepturen ersetzen kann – laut Hersteller, ohne Kompromisse bei Geschmack oder Backverhalten eingehen zu müssen.

Sehr gute Backergebnisse ganz ohne Ei

Das Compound besteht aus natürlichen Rohstoffen und trägt dank technischer Bearbeitung zur Teigstabilität und guten Backergebnissen bei. Laut Hersteller eignet sich der Stabilisator für pflanzliche Backwaren und Snacks, die unter Verwendung von Backpulver hergestellt werden, etwa Pfannkuchen, Kuchenböden oder Waffeln. Das gute Backverhalten trägt auch zur optischen Attraktivität bei. Hier nennt der Hersteller Muffins als Beispiel mit ihrer charakteristischen pilzförmigen Haube. Durch sein neutrales Geschmacksprofil lässt sich das Backmittel mit herkömmlichen Backzutaten kombinieren und mit zusätzlichen Geschmackskomponenten verfeinern, was Flexibilität bei der Kreation von süßen und herzhaften Anwendungen ermöglicht. Als Ersatz in traditionellen, eihaltigen Rezepten sorgt die Zutat für gleichbleibende Qualität, authentischen Geschmack und optimierte Textur. Zudem ist sie eine kostengünstige Alternative zu Eiern und hilft damit Unternehmen, den Kostendruck im Zuge schwankender Eipreise zu mindern. Die lange Haltbarkeit ist ein Vorteil bei der Lagerung. Für das Nährwertprofil der Endprodukte verspricht der Hersteller weniger Fett als vergleichbare Produkte auf Eibasis. Damit bedient die pflanzliche Komponente auch eine wachsende Nachfrage nach vollwertigeren Produkten, die sowohl geschmacklich als auch optisch überzeugen.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag