

Clean Label für pflanzliche Produkte

Artikel vom **3. Juli 2026**

Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Planteneers unterstützt die Entwicklung deklarationsfreundlicher pflanzenbasierter Alternativen. Die Lösungen kombinieren abgestimmte Rohstoffe, Prozess-Know-how und funktionelle Eigenschaften für Fleisch-, Molkerei- und Eisalternativen.



Die Clean-Label-Systeme ermöglichen deklarationsfreundliche pflanzliche Alternativen, z. B. zu Molkereiprodukten (Bild: Planteneers).

Planteneers hat sein Portfolio an Clean-Label-Systemen für pflanzliche Lebensmittel erweitert. Nach Angaben des Unternehmens entsteht eine deklarationsfreundliche Rezeptur nicht allein durch den Austausch einzelner Zutaten, sondern durch das Zusammenspiel von Rohstoffen, Verarbeitung und Funktionalität. Für pflanzliche Fleisch- und Wurсталternativen bietet die »fiildMeat«-Reihe Funktionssysteme für Anwendungen wie Fleischbällchen-, Smash-Burger-, Beef-Jerky- oder Salami-Alternativen. Die Systeme auf Weizenbasis lassen sich mit verschiedenen pflanzlichen Zutaten wie Pilzen oder Gemüse kombinieren und ermöglichen unterschiedliche Geschmacksrichtungen sowie protein- und ballaststoffreiche Rezepturen. Zudem umfasst das Sortiment Lösungen ohne Methylcellulose, um den Wunsch vieler Verbraucher nach pflanzlichen Alternativen mit deklarationsfreundlicher Rezeptur zu

erfüllen, ohne bei Textur oder Geschmack Einbußen einzugehen. Für pflanzliche Molkereialternativen hat das Unternehmen carrageenfreie Funktionssysteme entwickelt. Die »fiildDairy NEB«-Reihe eignet sich für hybride oder rein pflanzliche Milchmischgetränke auf Basis von Mandeln, Reis, Hafer oder Buchweizen. Je nach Rezeptur lassen sich unterschiedliche Protein- und Fettgehalte realisieren. Auch für pflanzliche Puddings stehen carrageenfreie Systeme zur Verfügung. Sie eignen sich sowohl für klassische Rezepturen als auch für High-Protein-Produkte mit bis zu 10 % Proteingehalt. Als pflanzliche Proteinquellen können unter anderem Hafer, Kokos oder Soja eingesetzt werden. Ergänzend wird ein Clean-Label-Konzept für pflanzliche Eiscreme angeboten. Der Premix ermöglicht laktosefreie und ballaststoffreiche Eisalternativen mit reduziertem Zuckergehalt und kommt ohne deklarationspflichtige E-Nummern, Zusatzstoffe oder zugesetzte Aromen aus. Das System wird vom Hersteller für Premium-Eis, Softeis, Frozen Yogurt und ähnliche Anwendungen empfohlen. Mit den verschiedenen Funktionssystemen unterstützt das Unternehmen Hersteller dabei, pflanzliche Produkte mit kurzer Zutatenliste sowie abgestimmter Textur, Geschmack und Funktionalität zu entwickeln.

Hersteller aus dieser Kategorie
