

Pflanzliche Käsealternativen

Artikel vom 18. März 2021

Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe



Mit pflanzenbasierten Alternativen zu Frischkäse können Hersteller ihre Auswahl erweitern (Bild: Planteneers).

Die steigende Popularität von Pflanzenprodukten soll auch zu neuen Formaten, Pflanzenproteinen und anspruchsvolleren Alternativen führen. Ein Beispiel sind pflanzliche Alternativen zu Käse, denn Käse ist oft eine Ernährungskomponente, bei der der Verzicht schwerfällt. [Planteneers](#) will den Fokus bei seinen Lösungen daher nicht nur auf Geschmack und Textur, sondern auch auf das Nährstoffprofil richten. Mit den All-in-Compounds aus der »fiildDairy«-Range bietet das Unternehmen eine Auswahl an pflanzlichen Alternativen zu Frischkäse und Pizzakäse sowie zu Schnittkäse in Scheiben und Blöcken. Auch Alternativen zu Käsefüllungen sind erhältlich. Bei der Entwicklung der Pflanzenprodukte achtet das Unternehmen nach eigener Aussage auf eine möglichst kurze Zutatenliste. Zu den neuesten Produkten gehört z. B. die pflanzliche Alternative zu Hirtenkäse, die ganz ohne E-Nummern auskommt. Neu im Bereich der fermentierten Produkte sind spezielle Alternativen zu körnigem Frischkäse. Diese basieren entweder auf Mandel- oder auf Haferprotein und sind somit frei von Soja. Auch bei der pflanzlichen Alternative zu Quark wird dem »free from«-Trend Rechnung getragen. Das Clean-Label-System enthält keine E-Nummern und kann zudem für die

Herstellung einer pflanzlichen Variante von saurer Sahne genutzt werden. Die Produkte werden mithilfe von Mandeldrinks oder Mandelpaste hergestellt und sind somit ebenfalls frei von Soja.

Hersteller aus dieser Kategorie
