Pflanzliche Meeresfrüchte-Alternative

Artikel vom **8. September 2022**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe



Der Nachfrage nach veganen Produkten können Hersteller jetzt auch mit pflanzlichen Meeresfrüchte-Alternativen begegnen (Bild: Planteneers).

Bereits im Frühjahr 2021 hat Planteneers mit pflanzlichen Alternativen zu Fisch und Meeresfrüchten ein neues Sortiment eröffnet. Mit einem erweiterten Sortiment begegnet das Unternehmen nun der steigenden Nachfrage. Zu den Neuheiten gehören pflanzenbasierte Calamari und Shrimps. Beide Endprodukte können laut Unternehmensangabe mit dem gleichen System produziert werden, die individuellen Produkte werden durch Anpassung von Form und Farbe hergestellt. Die Shrimps erhalten z. B. durch eine Farbmischung, die auf Paprikaextrakt basiert ihre typische, leicht rötliche Farbe. Für die Herstellung wird die Masse in einem in der Fleischindustrie gängigen Kutter produziert, am besten in einem Kutter mit Vakuumfunktion für eine kompakte, homogene Masse. Diese lässt sich anschließend mithilfe einer herkömmlichen Formmaschine in die typische Form bringen. Ebenso wie klassische Calamari- und Shrimps eignen sich die Alternativen laut Hersteller auch für kalte Speisen wie Salate oder Antipasti sowie für warme Gerichte. Sie lassen sich entweder

pur oder paniert zubereiten. Auch die Verwendung für TK-Gerichte ist möglich.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag