

Proteinreiche Fleischalternative

Artikel vom **24. November 2022**
 Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Der Hersteller funktioneller Inhaltsstoffe auf natürlicher Basis [Taiyo](#) stellt auf der »[Fi Europe 2022](#)« an Stand 4.D82 u. a. eine proteinreiche Fleischalternative aus granuliertem Erbsenprotein mit guten Nährwerten vor.



Proteinreiche Fleischalternative (Bild: Taiyo).

Mit »Vegemeat« hat Taiyo eine zu 100 % natürliche und allergenfreie Fleischalternative auf Erbsenbasis entwickelt. Dank einer authentischen, hackfleischähnlichen Konsistenz

empfiehlt das Unternehmen die Fleischalternative besonders für Gerichte wie fleischlose Bolognese und Lasagne. Es enthält wertvolle Nährstoffe, die weder in Fleisch noch in anderen Fleischersatzprodukten enthalten sind, z. B. Glucomannan, Vitamin B12 und durch Taiyos »SunActive Iron« bioverfügbares Eisen. Die Fleischalternative ist in sieben Varianten erhältlich, angepasst auf unterschiedlichste Zielgruppen und ernährungsspezifische Anforderungen. Den Proteingehalt gibt das Unternehmen mit 78 g pro 100 g an, den Fettgehalt mit nur 0,3 g pro 100. »Vegemeat« besteht aus nur vier Zutaten: Erbsenprotein, Erdbeersaftkonzentrat, Salz und Glucomannan. Es hat keinen Eigengeschmack und damit auch keine Off-Notes, die überdeckt werden müssten. Die »Fi Europe 2022« findet vom **6. bis 8. Dezember** in Paris statt.

Hersteller aus dieser Kategorie

Palatia Malz GmbH

Kurfürsten-Anlage 52

D-69033 Heidelberg

06221 6466-0

info@bestmalz.de

www.bestmalz.de

[Firmenprofil ansehen](#)
