

Emulgator auf Pflanzenbasis

Veganer Helfer für Cremes und Dips

Mit "Cremossa" gibt es jetzt einen rein pflanzlichen Emulgator zur Herstellung veganer Salatcremes und Dips. Entwickelt hat ihn das niedersächsische

Unternehmen für Zusatzstoffe JW Food Systems in Lemwerder. Neben seinem veganen Potenzial erfüllt der Stabilisator die Anforderungen allergenfrei-



Kochen ohne tierische Produkte ist eine Frage der Zutaten: Mit dem passenden Emulgator entstehen vegane Mahlzeiten mit mehr Cremigkeit

er Kost. Anwendungstechnisch gesehen, gibt es keinen Unterschied zu herkömmlichen Emulgatoren: Ähnlich der Funktion von Milcheiweiß erzeugt das pulverförmige Produkt eine Wasser-in-Öl-Emulsion. Auf diese Weise stabilisiert es Salatcremes oder würzige Dips und unterstützt die Cremigkeit. „Wir haben viel Zeit und Entwicklungs-Know-how in Cremossa gesteckt, denn Nahrung und vor allem Zusatzstoffe werden kritischer denn je beäugt, außerdem leiden viele Menschen an Unverträglichkeiten“, betont Geschäftsführer Jens Wallmann. „Mit unserem rein pflanzlichen Emulgator können Lebensmittelhersteller die hohen Anforderungen des Einzelhandels erfüllen und allergenfreie, vegane Produkte herstellen.“ MB