



Die veganen Burgerpatties ähneln in Textur und Geschmack stark den fleischhaltigen Originalen.

ZUTATEN

FOOD DESIGN

VEGANE GRILLPRODUKTE AUF BASIS VON ERBSENPROTEIN

Fleischfreie Produkte für Veganer, Vegetarier und Flexitarier gehören zu den am stärksten wachsenden Segmenten der Food-Branche. So nahm nach einem aktuellen Bericht des Smart Protein Projects der Umsatz mit pflanzenbasierten Alternativprodukten in Deutschland zwischen 2018 und 2020 um 97 Prozent zu. Auch Raps beweist mit würzigen sowie funktionalen Konzepten für Fleischalternativen, dass der Verzicht auf Fleisch keineswegs einen Verzicht auf Genuss bedeutet. Dafür kommen neben Produkten auf Soja- oder Weizenbasis neue Kreationen mit Erbsenprotein zum Einsatz.

[📄](#) Seite 1/1[🕒](#) 1 Minute[📅](#) 16. April 2021

1 ➡ **Vegane Grillprodukte auf Basis von Erbsenprotein**

Lebensmittelunternehmen können mithilfe der zahlreichen Rezeptideen eine große Zielgruppe ansprechen und Produkte kreieren, die sowohl mit dem typischen Biss und einem angenehmen Mundgefühl überzeugen als auch durch besten Geschmack. Zu den vielfältigen Applikationsmöglichkeiten zählen vegane Varianten von Grillklassikern wie Burgerpatties, grobe und feine Bratwürste, Frikadellen, Grillspieße oder Cevapcici. In ihren sensorischen Eigenschaften ähneln die Produkte stark den Originalen, was auch "eingefleischte" Grillfans anspricht. Die Festigkeit und die Textur können produktspezifisch eingestellt werden. Alle Rezepturen sind leicht mit den Standard-Apparaturen der Fleischverarbeitung umsetzbar. Dank der ausgezeichneten Gefrier- und Taustabilität sind auch Tiefkühlprodukte möglich.

Die Wünsche der Verbraucher sind individueller und diverser geworden. Diese veränderten Bedürfnisse müssen sich auch in den Supermarktregalen wiederfinden. „Mit den neuen veganen Rezepturen wollen wir Grillgenuss für jeden und jede möglich machen und setzen dabei auf die vielseitige Erbse als Basis“, sagt Josefine Schneider, Produktmanagerin bei Raps. „Darüber hinaus achten wir auf kurze Zutatenlisten und eine ernährungsphysiologisch wertvolle Zusammensetzung. Das spiegelt sich natürlich auch in der Kennzeichnung wider. So haben wir viele Rezepturen mit Nutri Score A oder B entwickeln können.“