

Texturierung von pflanzenbasierten Joghurtalternativen mit funktionellen Citrusfasern

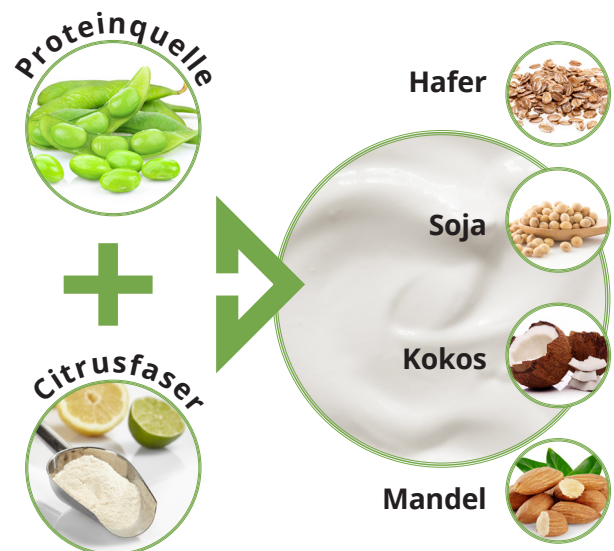
Vegane Joghurtalternativen werden immer beliebter. Bei deren Herstellung bedarf es jedoch, im Gegensatz zu den Varianten auf Milchbasis, zusätzlicher Texturierung. Um eine ausreichende Stabilisierung bei vollem Genuss der veganen Joghurtalternativen zu erreichen, empfehlen wir, neben dem Einsatz von pflanzlichen Proteinquellen, die Verwendung von funktionellen Citrusfasern **Herbacel AQ Plus Citrus**.

Durch die Kombination pflanzlicher Proteinquellen und Herbacel AQ Plus Citrus lassen sich innovative Joghurtalternativen aus verschiedenen Rohstoffquellen herstellen.

Vorteile funktioneller Ballaststoffe in veganen Joghurtalternativen

Herbacel AQ Plus Citrus

- ✓ Textur und Mundgeföhleinstellung
- ✓ Keinen Einfluss auf Fermentation
- ✓ Körperbildung / Andickung
- ✓ Sehr weiches Mundgeföhle
- ✓ Fettmimik
- ✓ Oberflächenglanz
- ✓ Produkt und Prozessstabilität



Sie sind an einer Lösung auf Pektinbasis interessiert? Wir empfehlen die Verwendung von hochwertigem Pektin von Herbstreith & Fox: **Pectin Amid CM 020**

100%
VEGAN



Wollen Sie Ihre Joghurtalternative mit einer ausgewogenen Süße oder die Farbgebung der Produkte intensivieren? Unsere Produktgruppen **Herbarom®** (färbendes Apfelextrakt) und **Herbasweet®** (Apfelsüße) sind für diesen Einsatz in veganen Produkten geeignet.

Wir beraten Sie gerne zu individuellen Produktlösungen!

Kontakt: solutions@herbafood.de



05 / 2021