



ENTDECKEN SIE POTATO CHEEZZ: AVIKO RIXONAS PFLANZLICHER KÄSEERSATZ AUS FRISCHEN KARTOFFELN

Aviko Rixona, ein renommierter Hersteller von getrockneten Kartoffelprodukten, kombiniert die beiden Ikonen der niederländischen Esskultur, Kartoffeln und Käse, in Potato Cheezz. Dieser innovative Käse auf pflanzlicher Basis, der aus frischen Kartoffeln hergestellt wird, ist eine Antwort auf die wachsende Nachfrage nach pflanzlichen Lebensmitteln und wurde speziell für die Lebensmittelindustrie entwickelt.

Als Hersteller von getrockneten Kartoffelprodukten konzentriert sich Aviko Rixona kontinuierlich auf Innovationen zur maximalen Verwertung von Kartoffeln. Dies hat zur Entwicklung von Potato Cheezz geführt, einem einzigartigen Käseersatz aus frischen Kartoffeln. Mit Potato Cheezz bietet Aviko Rixona eine vielseitige und nachhaltige Lösung für Lebensmittelhersteller, die auf der Suche nach pflanzlichen Käseersatzprodukten sind.

Von der Kartoffel zum Käse auf pflanzlicher Basis

Die Herstellung von Potato Cheezz beginnt mit der Auswahl der Kartoffelsorte. Gerbert Dijkgraaf, Business Development Manager bei Aviko Rixona, erklärt: "Bei der Ankunft in der Fabrik werden die Kartoffeln zunächst gewaschen und geschält. Nach dem Schälen schneiden wir die Kartoffeln in Scheiben, die wir dann kochen. Dann kommt der wichtigste Teil, ein Hauch von 'Kochmagie', um das Endprodukt zu erhalten: ein 10-kg-Block Kartoffel-Cheezz, der von den Herstellern als Zutat für alle Arten von warmen Gerichten verwendet werden kann."

Vielseitige Anwendung

Potato Cheezz gibt es in drei Standardgeschmacksrichtungen: Gouda-Käse, Mozzarella und Cheddar. Es gibt auch eine spezielle Potato Cheezz-Variante für Pizzen oder Gratins. Außerdem gibt es auch eine Basisvariante, die vollständig aromatisiert werden kann. Gerbert: "Das gibt den Herstellern die Flexibilität, den Käseersatz ganz auf ihre spezifischen Bedürfnisse und Geschmacksprofile abzustimmen. Dadurch ist Potato Cheezz nicht nur vielseitig einsetzbar, sondern auch perfekt für eine breite Palette von Anwendungen geeignet." Der Käseersatz eignet sich besonders für Fingerfood, Pasta, Snacks und Füllungen in Fleischersatzprodukten. Beim Erhitzen sorgt die einzigartige Zusammensetzung von Potato Cheezz für ein herrlich cremiges und authentisches Erlebnis von geschmolzenem Käse im Mund.

Gesund und nachhaltig

Potato Cheezz ist nicht nur innovativ, sondern auch ein gesunder Ersatz für herkömmlichen Käse. Das Produkt enthält kein Salz, kein Fett und keine Laktose und ist reich an Ballaststoffen. Darüber hinaus ist es eine gesunde Alternative zu Käse. Außerdem ist Potato Cheezz eine umweltfreundliche Wahl. Die Emissionen bei der Herstellung sind sehr gering: weniger als 1 kg CO₂ pro Kilo Kartoffel-Cheezz. Das macht ihn zu einer nachhaltigen Option für Produzenten, die ihren CO₂-Fußabdruck verringern wollen.

Eine schmackhafte und überraschende Alternative

Mit Potato Cheezz können die Hersteller den Verbrauchern eine schmackhafte und überraschende Alternative zu Käse anbieten. Dank der Vielseitigkeit von Potato Cheezz können Lebensmittelhersteller kreativ werden und innovative und schmackhafte Produkte entwickeln, die sowohl der Nachfrage nach traditionellen als auch nach pflanzlichen Lebensmitteln entsprechen.

Über Aviko Rixona

Potato Cheezz ist ein Produkt von Aviko Rixona, Teil von Royal Cosun. In den vergangenen 125 Jahren hat sich Aviko Rixona zu einem weltweit führenden Hersteller von getrockneten Kartoffelgranulaten und -flocken entwickelt. Rixona liefert seine Produkte an verschiedene Lebensmittelindustrien in mehr als 60 Ländern auf fünf Kontinenten. Mit der Einführung von Potato Cheezz macht Aviko Rixona einen weiteren Schritt in seiner Mission, nachhaltige und vielseitige Lebensmittellösungen anzubieten.

Möchten Sie mehr über Potato Cheezz von Aviko Rixona erfahren? Dann besuchen Sie www.potatocheezz.com/de

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Gerbert Dijkgraaf

Manager für Geschäftsentwicklung

T. +31 (0)478 524 839 / M. +31 (0) 6 20548178

E. g.dijkgraaf@rixona.nl

Rixona B.V.

Witte Vennenweg 6

5807 EJ Oostrum/Venray

Die Niederlande