



ENTDECKEN SIE POTATO TEXAPURE: DER PFLANZLICHE TEXTURVERBESSERER VON AVIKO RIXONA, HERGESTELLT AUS FRISCHEN KARTOFFELN

Aviko Rixona präsentiert Potato TexaPure, eine neue funktionale Kartoffelzutat, die speziell für Fleischalternativen und hybride Fleischanwendungen entwickelt wurde. In diesen Anwendungen verbessert TexaPure den Geschmack, die Saftigkeit und die Textur. Darüber hinaus ahmt TexaPure die Funktionalität traditioneller Fette nahtlos nach. Damit erfüllt es die wachsende Nachfrage nach gesünderen und nachhaltigeren pflanzlichen Alternativen perfekt.

Vielseitig einsetzbar

Potato TexaPure ist in verschiedenen Formen erhältlich, darunter 10-Kilogramm-Blöcke, Mini-Würfel und geriebene Varianten. Diese pflanzliche Zutat eignet sich für eine Vielzahl von Fleischalternativen und hybriden Fleischanwendungen, wie Burger, Würste, Bällchen und Nuggets. Durch die Anreicherung mit pflanzlichen Proteinen kann TexaPure flexibel eingesetzt werden, was es zu einer vielseitigen Zutat für zahlreiche Produkte macht.

Eine saftige und überraschende Alternative

Was Potato TexaPure besonders macht, ist die Fähigkeit, Saftigkeit und Mundgefühl erheblich zu verbessern. Selbst nach dem Garen oder Aufwärmen bleiben Fleisch und Fleischalternativen zart und saftig. Gerbert Dijkgraaf, Business Development Manager bei Aviko Rixona, erklärt: „Mit TexaPure können wir tierische Produkte oder Fette ersetzen, ohne Abstriche bei Geschmack oder Textur zu machen. Dies verbessert oft den Nutri-Score von Fleischalternativen und macht sie zu einer gesünderen Wahl für Verbraucher, die keinen Geschmackseinbußen hinnehmen möchten.“

Eine wertvolle Innovation für die Fleisch- und Fleischersatzindustrie

Potato TexaPure bietet eine innovative Lösung für Hersteller in der Fleisch- und Fleischersatzindustrie, um auf kosteneffiziente Weise Saftigkeit und Textur zu verbessern oder sogar Fette zu ersetzen. So können Hersteller den Verbrauchern eine gesündere und nachhaltigere Ernährungsoption anbieten.

Nachhaltige Alternative

TexaPure hat einen sehr niedrigen CO₂-Fußabdruck, was Fleisch- und Lebensmittelherstellern hilft, ihren ökologischen Fußabdruck zu verkleinern und eine bessere LCA-Bewertung zu erreichen. Dies macht es zu einer logischen Wahl für Unternehmen, die nach umweltbewussten Lösungen suchen.

Über Aviko Rixona

Potato TexaPure ist ein Produkt von Aviko Rixona, Teil der Royal Cosun Gruppe. Aviko Rixona ist seit fast 100 Jahren weltweit führend in der Herstellung von getrockneten Kartoffelprodukten. Mit der Einführung von Potato TexaPure macht Aviko Rixona einen weiteren Schritt in Richtung nachhaltiger und vielseitiger Lebensmittel-Lösungen.

Möchten Sie mehr über Potato TexaPure erfahren? Besuchen Sie www.potatotexapure.com.

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

Alle Bilder finden und herunterladen: www.potatocheezz.com/de/downloads/texapure-fotos

