

Pressenotiz

Holzminden, Deutschland, 14. September 2023

Symrise lanciert Kichererbsen- und Aquafaba-Inhaltsstoffe für pflanzenbasierte Anwendungen

- Proteine und Ballaststoffe der Kichererbsenflocken verbessern Nährwert
 - Aquafaba-Flocken bieten vegane Alternative zu Eigelb
 - Bekannte Zutaten erfüllen Erwartungen bewusster Verbraucher
-

Im Rahmen seiner Taste, Nutrition & Health-Expertise bietet Symrise ein neues Sortiment innerhalb seiner Produktreihe diana food™ auf den Markt. Die Kichererbsen- und Aquafaba-Inhaltsstoffe bieten vielfältige Vorteile. Dazu trägt die Expertise von Symrise in Beschaffung, Qualität und Lebensmittelsicherheit maßgeblich bei. Die Inhaltsstoffe eröffnen Möglichkeiten für die Entwicklung pflanzlicher Lebensmittel mit verständlichen Zutatenlisten.

Kichererbsen haben sich als bevorzugtes Lebensmittel ernährungsbewusster Verbraucher etabliert. Diese machen sich vermehrt Gedanken über die Auswirkungen ihres Konsums auf die Umwelt. Symrise hilft, diese Nachfrage mit seinen Kichererbsen- und Aquafaba-Inhaltsstoffen zu erfüllen. So bietet das Unternehmen **Kichererbsenflocken** als vegane Proteinoption an. Ihr hoher Protein- und Ballaststoffgehalt macht sie zu einem wertvollen Nährstofflieferanten für pflanzenbasierte Rezepte. Sie verleihen einer breiten Palette von Anwendungen Textur und Saftigkeit. Dazu gehören Falafel genauso wie gesunde Snacks und Dips wie Hummus.

Aquafaba – im Lateinischen steht es für "Bohnenwasser" – bezeichnet das Kochwasser von Kichererbsen. Symrise nutzt seine technologischen Fähigkeiten und stellt daraus **Aquafaba-Flocken** her. Sie dienen als vegane Alternative zu Eigelb und man kann sie als solche auf dem Etikett deklarieren. Mit ihren Textur- sowie gleichzeitig wasser- und ölbindenden Eigenschaften ermöglichen Aquafaba-Flocken vegane Mayonnaise- und Salatdressingvarianten mit vergleichbarer Textur und Geschmack.

Die Symrise Kichererbsen- und Aquafaba-Flocken können Hersteller klar und verständlich als "Aquafaba (Kichererbsenwasser)" oder "Kichererbse" auf dem Etikett kennzeichnen. Sie enthalten kein EU-Allergene, sind glutenfrei und nicht gentechnisch verändert. Dank ihres dezenten Geschmacks und ihrer Farbe eignen sie sich für eine breite Palette von Rezepten. Vorgekocht lassen sich diese aus der Küche vertrauten Zutaten einfach einsetzen. Hinzu kommt, dass sie sich bis zu 18 Monaten bei Raumtemperatur lagern lassen.

Sophie Helleux, Produktmanagerin in der Business Unit „Naturals“ von Symrise Food & Beverage, erläutert: "Laut einer aktuellen Euromonitor-Studie schränken zweiundvierzig Prozent der Bevölkerung ihren Konsum von Produkten tierischer Basis ein. Mit unseren Kichererbsen-Inhaltsstoffen adressieren wir den wachsenden, trendigen Markt für pflanzliche Produkte nachhaltig. Aquafaba bietet die perfekte vegane Alternative zu Eigelb, während Kichererbsenflocken den Nährwert verbessern."

Das Aquafaba- und Kichererbsensortiment von Symrise erweitert das bereits umfassende Sortiment natürlicher Nahrungsmittel- und Getränkelösungen nach dem „code of nature™“

Prinzip. Diese bieten vielfältige Möglichkeiten auch für pflanzliche Anwendungen, zusammen mit symlife™-Lösungen für ausbalancierten Geschmack, authentische Aromen und Inhaltsstoffe. Damit kann das Unternehmen die wachsenden Erwartungen von Kunden und Verbrauchern in punkto Geschmack, Nährwert und Gesundheit erfüllen helfen.

Über Symrise:

Symrise ist ein globaler Anbieter von Duft- und Geschmacksstoffen, kosmetischen Grund- und Wirkstoffen sowie funktionalen Inhaltsstoffen. Zu den Kunden gehören Parfum-, Kosmetik-, Lebensmittel- und Getränkehersteller, die pharmazeutische Industrie sowie Produzenten von Nahrungsergänzungsmitteln und Heimtiernahrung.

Mit einem Umsatz von rund 4,6 Mrd. € im Geschäftsjahr 2022 gehört das Unternehmen zu den global führenden Anbietern. Der Konzern mit Sitz in Holzminden ist mit mehr als 100 Niederlassungen in Europa, Afrika und dem Nahen sowie Mittleren Osten, in Asien, den USA sowie in Lateinamerika vertreten.

Gemeinsam mit seinen Kunden entwickelt Symrise neue Ideen und marktfähige Konzepte für Produkte, die aus dem täglichen Leben nicht mehr wegzudenken sind. Wirtschaftlicher Erfolg und unternehmerische Verantwortung sind dabei untrennbar miteinander verbunden. Symrise – always inspiring more...

www.symrise.com

www.diana-food.com

www.idf.com

<https://vanilla.symrise.com>

Kontakte Medien:

Bernhard Kott

Tel.: +49 55 31 90-17 21

E-Mail: bernhard.kott@symrise.com

Christina Witter

Tel.: +49 55 31 90-2182

E-Mail: christina.witter@symrise.com

Social Media:

twitter.com/symriseag

youtube.com/agsymrise

instagram.com/symriseag

instagram.com/symrise.ci

linkedin.com/company/Symrise

www.xing.com/companies/symrise

instagram.com/finefragrancelstories_bySymrise

Blog: <https://www.alwaysinspiringmore.com/>