

## **Loryma entwickelt Konzept für authentisches plant-based Hähnchen**

**Fleischalternative auf Weizenbasis überzeugt mit krosser Außenhülle und zartem Inneren**

**Zwingenberg, Februar 2022 – Die jüngste Innovation des Ingredients-Spezialisten Loryma ist die Kombination von weizenbasierten Inhaltsstoffen für eine vegane Variante von Hähnchenschenkeln, die sowohl in der Optik als auch in der Textur dem Imbiss-Klassiker in nichts nachsteht. Die Nachbildung der Hähnchenhaut gelingt mit dem speziell entwickelten Coating-System, während Lory® Tex Weizentexturate mit einer Bindekomponente aus der Lory® Bind-Reihe das faserige Muskelfleisch imitieren. Durch Braten, Grillen oder Frittieren wird die Außenhülle knusprig, das Innere bleibt saftig und zart. Hersteller können das Konzept übernehmen, adaptieren und individuell aromatisieren.**

Die Kreation einer authentischen, pflanzlichen „Hähnchenhaut“ – in dieser Form noch nicht auf dem Markt – gelingt Loryma mithilfe eines eigens entwickelten Coating-Systems auf Weizenbasis. Es wird als fließfähige Öl-in-Wasser-Emulsion mittels herkömmlicher Beschichtungstechnik, wie sie bei Nasspanaden Verwendung findet, auf das geformte Fleischimitat aufgetragen. Die enthaltene funktionelle Mischung aus Weizenproteinen, Stärken und Geliermittel (Lory® Stab) erzeugt eine elastische, irreversible, dünne Oberflächenbeschichtung, die Hähnchenhaut überzeugend nachbildet und bei der finalen Zubereitung kross wird.

Das Coating schützt außerdem die Fleischalternative im Inneren vor dem Austrocknen. Diese besteht aus Lory® Tex Chunks, besonders langfaserigen texturierten Weizenproteinen, die aufgrund ihrer einzigartigen Struktur die Textur von gewachsenem Muskelfleisch perfekt imitieren. Das geschmacksneutrale Trockentexturat lässt sich mit Wasser einfach rehydrieren, aromatisieren und auf die gewünschte Faserstruktur vereinzeln. In Kombination mit der Bindekomponente Lory® Bind entsteht daraus eine Masse, die zum Beispiel zu einer Keule geformt und beschichtet werden kann.

Norbert Klein, Leiter der Produktentwicklung bei Loryma: „Die knusprige Hähnchenhaut mit rein pflanzlichen Inhaltsstoffen nachzubilden war eine echte Herausforderung. Mit dem finalen Konzept

## Presseinformation

sind wir mehr als zufrieden. Es ist genau das Richtige für alle, die auf Fleisch, aber nicht auf diesen Klassiker verzichten wollen.“

### Über Loryma:

Loryma, Mitglied der Crespel & Deiters Group, hat über 40 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Weizenproteinen, Weizenstärken und weizenbasierten funktionellen Mischungen, die weltweit vertrieben werden. Am Unternehmenssitz in Zwingenberg entwickeln Experten zukunftsweisende Lösungen, die gleichzeitig die Bedürfnisse der Nahrungsmittelindustrie unterstützen und auf die steigenden Anforderungen an eine gesunde Ernährung für die wachsende Weltbevölkerung eingehen. Die verantwortungsbewusst und regional erzeugten Rohstoffe optimieren Stabilität, Textur und Geschmack von Fleisch und Fisch, vegetarischen und veganen Endprodukten, Back- und Süßwaren sowie Convenience-Food. Hochqualitative Rohstoffe verbunden mit umfassendem Fachwissen über die Herstellung machen Loryma zu einem vertrauenswürdigen Partner für Service, Produktentwicklung und Vertrieb von maßgeschneiderten Lösungen für zeitgemäße Lebensmittel.

Weitere Information: [www.loryma.de](http://www.loryma.de) und [LinkedIn](#).

### Unternehmenskontakt

Loryma GmbH  
Beate Ehrhard  
Head of Marketing & Communications Loryma  
Am Falltor 3  
64673 Zwingenberg

Tel: +49 6251 1799 107  
Fax: +49 6251 73964  
[beate.ehrhard@crespeldeitersgroup.com](mailto:beate.ehrhard@crespeldeitersgroup.com)

### Pressekontakt

akp public relations  
Marion Mann  
PR-Beraterin  
Birkenauer Talstraße 9  
69469 Weinheim

Tel: +49 6201 188 98 26

[marion.mann@akp-pr.de](mailto:marion.mann@akp-pr.de)