

Loryma launcht Haftungsstärke ohne E-Nummer

Native Weizenstärke Lory® Starch Saphir pure verbessert die Adhäsion von Panaden

Zwingenberg, Juni 2023 – Die Clean-Label-fähige native Haftungsstärke aus Weizen des Ingredient-Spezialisten Loryma zeichnet sich dadurch aus, dass sie im Vergleich zu anderen marktüblichen Haftungsstärken nicht modifiziert ist und keine E-Nummer trägt. Dabei ist die Lory® Starch Saphir pure dank eines innovativen Herstellungsverfahrens genauso leistungsfähig wie herkömmliche modifizierte Stärken. Als Teil deklarationsfreundlicher Coating-Systeme stellt sie die optimale Haftung von Panaden auf verschiedensten Substraten sicher.

Durch die vereinfachte Deklaration als „Weizenstärke“ korrespondiert die Haftungsstärke mit der anhaltenden Verbraucherpräferenz für eine verständlichere Zutatenliste ohne E-Nummern. Das Produkt stellt eine Optimierung der bisherigen Haftungsstärke Lory® Starch Saphir dar und ersetzt diese ab jetzt im Loryma-Sortiment.

Haftung für blasenfreie Panaden

Lory® Starch Saphir pure verfügt über exzellente Haftungseigenschaften und bildet dampfdurchlässige Filme. Auf diese Weise entweicht entstehender Dampf durch die Panade, die sich optimal mit verschiedenen Substraten wie Fleisch, Fisch oder plant-based Alternativen verbindet. Blasenbildung sowie das Ablösen der Panade werden somit vermieden. Als funktionelle Zutat in Nasspanaden und Tempura sowie als Pre-Dust sorgt Lory® Starch Saphir pure für eine knusprige Oberfläche und reduziert gleichzeitig die Fettaufnahme in der Fritteuse. Die Weizenstärke selbst ist geschmacksneutral und zeichnet sich durch eine geringe Viskosität und damit eine einfache Anwendung aus.

Presseinformation



Dr. Markus Wydra, Head of Research & Development Starches & Proteins der Crespel & Deiters Group hat bei der Entwicklung mitgewirkt und erklärt: „Bisher blieb Herstellern nichts anderes übrig, als auf eine Haftungsstärke und die damit verbundenen Vorteile komplett zu verzichten, wenn sie eine Deklaration frei von E-Nummern erreichen wollten. Mit Einführung der Lory® Starch Saphir pure haben wir eine hochfunktionale Lösung auf Weizenbasis gefunden, die maßgeblich zu einer krossen, perfekten Panade beiträgt.“

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

Über Loryma:

Loryma, Mitglied der Crespel & Deiters Group, hat über 40 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Weizenproteinen, nativen und modifizierten Weizenstärken, Extrudaten 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.

Unternehmenskontakt

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

Tel: +49 6251 1799 107
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

Presseinformation