

Lory® Starch Opal: Starker Halt für Backwaren-Dekor

Loryma bietet Weizenstärke als Haftungsmittel und Glanz-Finish

Zwingenberg, Oktober 2022 – Ingredients-Spezialist Loryma hat sein Produktportfolio um eine neue Weizenquellstärke mit bester Löslichkeit erweitert: Lory® Starch Opal. Die modifizierte Weizenstärke reduziert als Haftungsmittel für Saaten und Dekorgewürze nicht nur den Ausschuss während der Produktionsprozesse, sondern garantiert auch als Glanzstreiche eine ästhetische Optik. Gelöst in Wasser kann sie hygienisch einwandfrei sowohl in der handwerklichen als auch in der industriellen Fertigung auf Backwaren aufgesprüht werden.

Mit Lory® Starch Opal können Saaten, Körner und Dekore auf Teiglingen einfach fixiert werden. Das feine, weiße, rieselfähige Pulver wird als Instant-Produkt einfach mit Wasser angerührt und sedimentiert nicht. Die modifizierte Weizenquellstärke zeichnet sich besonders durch eine sehr niedrige Kaltviskosität aus, sodass auch ein Aufsprühen der dünnflüssigen Lösung möglich ist. Diese Methode bietet deutliche hygienische Vorteile, weil weder Applikationshilfsmittel wie Bürsten noch Tauchbäder mit Teig in Kontakt kommen.

Norbert Klein, Leiter Produktentwicklung Loryma: „Hersteller wünschen sich weniger Ausschuss, Verbraucher möchten ein appetitliches Produkt. Mit Lory® Starch Opal ist beiden gedient: Dekor, Körner und Saaten haften fest und die Backware mit glänzender Oberfläche macht einen frischeren Eindruck. Food Waste durch Materialverlust wird so zu aller Zufriedenheit verringert.“

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.

Weitere Information: www.loryma.de und [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/loryma).

Presseinformation

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

Pressekontakt

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

Tel: +49 6201 188 98 26
marion.mann@akp-pr.de