

VITATEX
SUSTAINABLE VEGETABLE PROTEIN



VITATEX® und WHEATMEAT®

Nachhaltige Proteintexturate aus Weizen, Erbsen und Soja für vegetarische und vegane Produkte sowie zur teilweisen Fleisch- oder Fisch-Substitution oder zur Verwendung in Hybridprodukten

VITATEX
SUSTAINABLE VEGETABLE PROTEIN



Authentischer Genuss auf Premium-Niveau mit VITATEX® und WHEATMEAT® für Fisch- und Fleischersatz.

VITATEX® und WHEATMEAT® sind eine **Good Decision**, also eine gute Entscheidung, da sie für eine pflanzenbasierte und nachhaltige Ernährung stehen.



VITATEX® und WHEATMEAT® bieten vielfältige Möglichkeiten für ein breites und differenziertes Anwendungsspektrum im Bereich der pflanzlichen Ernährung.

Pflanzenbasierte Ernährung: Gesund und geschmackvoll

VITATEX® und WHEATMEAT® Produkte bestehen aus hochwertigen Proteinen. Sie überzeugen durch ihre fleischähnliche Struktur und ihren neutralen Geschmack.

Immer mehr Verbraucher entscheiden sich für eine vegane oder vegetarische Ernährung beziehungsweise reduzieren bewusst ihren Fleischkonsum. VITATEX® und WHEATMEAT® sind Texturate mit hohem Proteingehalt, die einen fleischfreien Genuss ohne Kompromisse ermöglichen.

Die Texturate eignen sich für vegane und vegetarische Alternativen, aber auch für den teilweisen Ersatz von Fleisch in kosteneffizienten oder hybriden Produktanwendungen. Die gesamte Palette umfasst vegane und vegetarische Burger, Frikadellen, Schnitzel, Bolognesesauce, Nuggets, Steaks, Würstchen, Thunfisch und gefüllte Backwaren.

Die VITATEX®-Chunks auf Basis von Weizen-, Erbsen- oder Sojaprotein eignen sich für eine breite Palette von grob- bis feinfaserigen Applikationen. Sie sind perfekt für Produkte, die echtes Fleisch imitieren.

Die WHEATMEAT®-Flakes auf Weizenbasis und die VITATEX®-Flakes auf Sojabasis sind vor allem für Produktanwendungen mit gröberer Struktur geeignet, wie zum Beispiel bei Nachbildungen von Hackfleischprodukten.

VITATEX®-Flakes und -Chunks werden aus Non-GMO Sojabohnen europäischen Ursprungs hergestellt.

WHEATMEAT® ist auch als feines Granulat erhältlich und eignet sich insbesondere für Füllungen.

In fertigen Produkten erzielt man das saftige und typische Mundgefühl von Fleisch. Außerdem weisen die Produkte einen deutlich geringeren Brat- oder Kochverlust gegenüber einer Fleischapplikation auf.



Produktvorteile



Ernährungsphysiologische Vorteile

- Reich an Protein
- Cholesterinfrei
- Non-GMO
- Natriumarm
- Geringer Gehalt an gesättigten Fettsäuren
- Clean Label

Technologische Vorteile

- Hohe Wasserbindungskapazität
- Faserige Textur, vergleichbar mit Fleisch
- Kein Qualitätsverlust nach Erhitzen oder Einfrieren
- Einfache Handhabung
- Mikrobiologische Stabilität
- Widerstandsfähig gegen Pasteurisierung und Sterilisation
- Bindung von „Fleischsäften“ (weniger Schrumpfung)

Wirtschaftliche Vorteile

- Produkte sind auch mit EU-Ursprung erhältlich
- Verringert Verluste beim Kochen, Braten und Räuchern
- Hohes Potential an Kostensenkung & Ertragssteigerung
- Reduktion von teurem Magerfleisch

GOOD DECISION – TEXTURATE DER NÄCHSTEN GENERATION

Ob herzhaftes Steak, saftige Burger-Patties oder feines Hackfleisch:
Mit unseren Next-Generation-Texturaten und unserem Know-how schaffen wir
täuschend echte Alternativen mit überzeugenden sensorischen Eigenschaften
und bestem Geschmack, die den Verbraucher auch langfristig überzeugen
werden.

Das Geheimnis nennt man „meat mimicking“:
Eine Nachahmung der jeweiligen ursprünglichen Eigenschaften durch Ent-
wicklung und Know-how, um dann die perfekte Textur für spezifische Anfor-
derungen zu erhalten. So überzeugen wir auch kritische Sensorik-Panels.



Einfache Verarbeitung

VITATEX® und WHEATMEAT® sind einfach und sicher in der Anwendung und können in bestehende und neue Rezepturen eingearbeitet werden. Dazu werden die Texturate zunächst in Wasser (ca. 15 °C, im Verhältnis 1:3) eingeweicht. Nach ca. 30 Minuten können Gewürze und andere Rezepturbestandteile hinzugefügt werden. Da die nachhaltigen, pflanzlichen Texturate geschmacksneutral sind, können sie problemlos nach Belieben gewürzt und aromatisiert werden.

Rezepte



Vegane Bolognese

Zutaten

VITATEX® Pea Chunks	35 %
Wasser	48 %
Pflanzliches Öl	9 %
GOOD Minced-Compound	8 %
Gesamt	100 %



Veganer Thunfisch

Zutaten

VITATEX® Wheat Chunks	28 %
Wasser	51 %
Pflanzliches Öl	11 %
GOOD Thuna-Cold-Compound	10 %
Gesamt	100 %



Vegetarischer Burger

Zutaten

WHEATMEAT® Flakes 4080	23 %
Wasser	57 %
PURABIND H 150	10 %
Kartoffelflocken	4 %
Gewürze	3 %
Pflanzliches Öl	3 %
Gesamt	100 %



Veganes Schweineschnitzel

Zutaten

VITATEX® Wheat Chunks	19 %
Wasser	57 %
Pflanzliches Öl	12 %
GOOD-Schnitzel-Compound	12 %
Gesamt	100 %

Haben Sie Fragen zu detaillierten Anwendungsrezepten oder weiteren Verarbeitungsmöglichkeiten?
Wir beraten Sie gerne!

Produktrange

VITATEX®

	Art.-Nr.	Granulation	Produkt
VITATEX® Wheat Chunks	975099	< 12 mm	
VITATEX® Pea Chunks	975199	< 12 mm	
VITATEX® Soy Chunks XL	975399	< 12 mm	
VITATEX® Soy Flakes	975499	< 3 mm	

WHEATMEAT®

	Art.-Nr.	Granulation	Produkt
WHEATMEAT® DS 65	921214	< 1.8 mm	
WHEATMEAT® GDS 65	920542	< 5 mm	
WHEATMEAT® Flakes FP 76	921535	< 7 mm	
WHEATMEAT® Flakes 4080	920510 / 920903	< 10 mm	

GoodMills Innovation GmbH

 Trettaustrasse 35
 21107 Hamburg, Germany

T + 49 40 751 09 - 666

F + 49 40 751 09 - 680

www.goodmillsinnovation.com