

Produktreihe

WHEATMEAT®

		Art.-Nr.	Granulation	Deklaration	Produkt
Fein - Grits	WHEATMEAT® DS 65	921214	< 1,8 mm	Weizenprotein, Weizenmehl	
	WHEATMEAT® GDS 65	920542	< 5 mm	Weizenprotein, Weizenmehl	
Flakes	WHEATMEAT® Flakes FP 76	921535	< 7 mm	Weizenprotein, Weizenmehl	
	WHEATMEAT® Flakes 4080	920510 / 920903	< 10 mm	Weizenprotein, Weizenmehl	

Unsere Produktreihe umfasst 4 unterschiedliche Granulationsgrößen für ein breites Anwendungsgebiet.



GoodMills Innovation GmbH
Customer Care Center

Trettaustraße 35
21107 Hamburg, Germany
T + 49 40 751 09 - 666
F + 49 40 751 09 - 680



ccc@goodmillsinnovation.com
www.goodmillsinnovation.com

WHEATMEAT®
für Füllungen

Texturiertes Weizenprotein,
fein vermahlen für vegetarische und vegane Füllmassen

Herzhafte, gesunde Füllungen

WHEATMEAT® für Füllungen als Basismasse zahlreicher gesunder und herzhafter Füllungen.

Ob vegetarisch, vegan oder zum anteiligen Austausch von Fleisch, WHEATMEAT® ist hervorragend geeignet für zahlreiche köstliche Füllungen in Pasta, Backwaren und Snacks. WHEATMEAT® besitzt eine hohe Wasserbindekapazität und nimmt freiwerdendes Wasser während des Garprozesses auf, wodurch z.B. weniger Hohlräume im Inneren von Teigtaschen entstehen.

Hinein kommt, - was schmeckt!
So ist WHEATMEAT® leicht zu verarbeiten und bildet eine raffinierte Grundmasse, der beliebige geschmacksgebende Zutaten beigefügt werden können. Während der Verarbeitung bleibt die Füllung stabil gegenüber Back- und Gefrierprozessen. Als wertvolle Eiweißquelle ist WHEATMEAT® eine gesunde Alternative auf dem Speiseplan.

Einen besonderen Vorteil bietet WHEATMEAT® gegenüber Sojaprodukten: Die Weizentexturate sind reine Weizenprodukte und stehen daher nicht in der GMO-Diskussion. Weiterhin zeichnet sich WHEATMEAT® durch einen sehr neutralen Geschmack aus, was sich im Vergleich zu Sojaprodukten mit einer geringeren Einsatzmenge von Gewürzen auszeichnet.



Produktvorteile

Ernährungsphysiologische Vorteile

- Hoher Proteingehalt
- Enthält kein Cholesterin
- GMO-frei
- Natrium- und fettarm
- Clean Label

Technologische Vorteile

- Hohe Wasserbindekapazität
- Stabile Füllung, keine Hohlraumbildung
- Kein Qualitätsverlust nach dem Erhitzen oder Einfrieren
- Einfache Handhabung
- Mikrobiologisch stabil
- Pasteurisations- und sterilisationsstabil
- Bessere Haftung der Füllung am Teig

Wirtschaftliche Vorteile

- Verringerter Kochverlust
- Hohe Ergiebigkeit
- Reduktion von hochpreisigem Magerfleischanteil

Produktreihe WHEATMEAT® für Füllungen

	Art.-Nr.	Granulation	Deklaration
WHEATMEAT® DS 65	921214	< 1,8 mm	Weizenprotein, Weizenmehl
WHEATMEAT® GDS 65	920542	< 5 mm	Weizenprotein, Weizenmehl

Einfache Verarbeitung

WHEATMEAT® DS 65 und WHEATMEAT® GDS 65 können aufgrund des neutralen Geschmacks nach Wunsch gewürzt werden.
Die Anwendung und Einarbeitung in bestehende und neue Rezepturen ist einfach und sicher. Die WHEATMEAT®-Produkte werden im ersten Schritt mit Wasser (ca. 15 °C) in einem Verhältnis von 1 : 3 hydriert. Nach ca. 15 Minuten Quellzeit werden Gewürze und weitere Rezepturbestandteile der Masse beigefügt.

Rezepte

	Steinpilzravioli		Gebackene Snacks, griechische Art	
Zutaten für die Füllmasse	WHEATMEAT® DS 65	11 %	WHEATMEAT® GDS 65	18 %
	Wasser, zum Quellen	22 %	Wasser, zum Quellen	52 %
	Friskkäse	22 %	Pflanzliches Fett	8 %
	Zwiebelwürfel	17 %	PURABIND® H 150 (Bindemittel)	11 %
	Steinpilze, getrocknet	13 %	Fetakäse	6 %
	Pflanzenfett	6 %	Kartoffelflocken	2 %
	Flüssigei, pasteurisiert	5 %	Salz	1 %
	Kartoffelflocken	3 %	Gewürze	2 %
	Gewürze	1 %		
	Total	100 %	Total	100 %
Zubereitung	WHEATMEAT® DS 65 und Steinpilze jeweils separat in kaltem Wasser (ca. 15 °C) 15 Minuten quellen lassen. Anschließend die Steinpilze abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel- und Steinpilzwürfel in Fett goldgelb anbraten. Alle Zutaten zu einer glatten Masse vermengen. Nudelteig dünn ausrollen. Runde Teiglinge ausstechen, mit 10 g Pilzmasse füllen, verschließen und in siedendem Wasser 10 Min. kochen.		WHEATMEAT® GDS 65 in kaltem Wasser (ca. 15 °C) 15 Minuten quellen lassen. Anschließend Gewürze, Öl, Kartoffelflocken und Bindemittel – wir empfehlen PURABIND® H 150 – in einem Spiralkneter zu einer homogenen Masse verarbeiten. Zum Schluss den Fetakäse vorsichtig unterheben. Parallel kann der Teig wie gewohnt vorbereitet werden. Verteilen Sie die fertige Füllmasse auf dem vorbereiteten Teig. Backen Sie die Teigstücke für etwa 20 Min. bei 210 °C.	



Bei Rezepturumstellungen und Anlagenanpassungen helfen Ihnen unsere Anwendungstechniker gerne weiter.