



EINFACH, PFLANZLICH UND LECKER

VITATEX® Texturate für hochwertige Fleisch- und Fischalternativen

Vegane, vegetarische und vor allem flexitarische Ernährungsweisen haben sich zu Megatrends entwickelt. Viele Verbraucherinnen und Verbraucher sehen pflanzliche Proteine als natürliche, gesunde Alternativen, die zudem nachhaltiger produziert werden können als tierische Proteine.

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 Applikationspalette umfasst: vegane und vegetarische Burger, Frikadellen, Bällchen, Schnitzel, Bolognesesauce, Nuggets, Thunfisch und gefüllte Backwaren.

Perfekte Textur und Geschmack für Ihr Produkt

Unsere Texturate basieren auf Weizen, Erbsen, Soja, Favabohnen oder einer Kombination dieser Rohstoffe. Welche Variante Sie wählen, richtet sich nach dem Konzept und der Positionierung Ihres spezifischen Endprodukts - von grob- bis feinfaserigen Texturen mit dem typisch saftigen Mundgefühl.

Die VITATEX® und WHEATMEAT® Flakes auf Weizenbasis, die VITATEX® Pea Flakes M SVP und die VITATEX® Soy Flakes können vor allem für Produktanwendungen mit gröberer Struktur wie vegane Hackfleischprodukte eingesetzt werden.

VITATEX® Wheat Flakes SVP, VITATEX® Pea Flakes M SVP Pro und VITATEX® Soy Chunks XL sind die perfekten Texturate für Produkte mit langfaserigen Strukturen wie Schnitzel und Nuggets.

Für Füllungen eignet sich WHEATMEAT® DS 65 dank seiner feinen Granulation besonders gut.

Gut zu wissen: Für alle Texturate werden Non-GMO-Rohstoffe europäischen Ursprungs verwendet.



TEXTURATE FÜR AUTHENTISCHEN GENUSS

Unsere Expertise liegt im „meat mimicking“ – der Nachbildung von Textur und anderen sensorischen Eigenschaften herkömmlicher Fleischprodukte. Mit unserem umfangreichen Know-how und jahrelanger Erfahrung in der Texturatentwicklung aus pflanzlichen Proteinen entwickeln wir innovative Lösungen. So ermöglichen wir es Ihnen, Fleisch- und Fischalternativen zu kreieren, die Ihre Kundinnen und Kunden überzeugen werden.



VITATEX
SUSTAINABLE VEGETABLE PROTEIN

1

ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGISCH

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

3

WIRTSCHAFTLICH

- Produkte sind mit EU-Ursprung erhältlich
- Verringert Verluste beim Kochen und Braten
- Hohes Potential an Kosten-senkung & Ertragssteigerung
- Kostenreduktion von Fleisch höherer Haltungsformen
- Einsatz in hybriden Applikationen

PRODUKTVORTEILE

2

TECHNOLOGISCH

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

Einfache Verarbeitung

VITATEX® und WHEATMEAT® sind einfach und sicher in der Anwendung. Die Produkte können in bestehende und neue Rezepturen eingearbeitet werden. Dazu werden die Texturate zunächst in Wasser (ca. 15 °C, z. B. 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 nach Belieben gewürzt und aromatisiert werden.



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 Flakes SVP	19 %
Wasser	57 %
Pflanzliches Öl	12 %
GOOD Pork-Schnitzel-Compound	12 %
Gesamt	100 %



Vegane Bolognese	
Zutaten	
VITATEX® Pea Flakes M SVP	35 %
Wasser	48 %
Pflanzliches Öl	9 %
GOOD Minced-Compound	8 %
Gesamt	100 %



Veganer Thunfisch	
Zutaten	
VITATEX® Wheat Flakes SVP	28 %
Wasser	51 %
Pflanzliches Öl	11 %
GOOD Thuna-Hot-Compound	10 %
Gesamt	100 %

” Eine pflanzenbasierte Ernährung kommt unserer Gesundheit und der Umwelt zugute.

PRODUKTRANGE

VITATEX [®]	Art.-Nr.	Granulation	Produkt
VITATEX [®] Wheat Flakes SVP	100695	< 5 mm	
VITATEX [®] Wheat Flakes	100671	< 5 mm	
VITATEX [®] Wheat Flakes S	102414	< 3 mm	
VITATEX [®] Pea Flakes M SVP	102430	< 5 mm	
VITATEX [®] Pea Flakes M SVP PRO	102415	< 5 mm	
VITATEX [®] Soy Chunks XL	501040	< 12 mm	
VITATEX [®] Soy Flakes	501032	< 3 mm	
WHEATMEAT [®] Flakes 4080	100828	< 10 mm	
WHEATMEAT [®] Flakes FP 76	100846	< 7 mm	
WHEATMEAT [®] GDS 65	100831	< 5 mm	
WHEATMEAT [®] DS 65	100841	< 1.8 mm	

Haben Sie Fragen zu detaillierten
Anwendungsrezepten oder weiteren
Verarbeitungsmöglichkeiten?

Wir beraten Sie gerne!

GoodMills Innovation GmbH
Customer Care Center

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

info@goodmillsinnovation.com
www.goodmillsinnovation.com