



## PRESSEINFORMATION

Wien, 30. November 2022

### **AGRANA auf der „Food ingredients Europe“-Messe mit zahlreichen Produktneuheiten für pflanzenbasierte Anwendungen**

Das globale Nahrungsmittelunternehmen AGRANA stellt in Paris von 6. – 8. Dezember wieder seine Innovationskraft unter Beweis. Gemeinsam mit AUSTRIA JUICE, ein Joint Venture von AGRANA und der Raiffeisen Ware Austria, zeigt die Unternehmensgruppe ganzheitliche Lösungen für die Molkerei-, Bäckerei-, Speiseeis-, Food-Service- und Getränkeindustrie. Erstmals seit drei Jahren findet die Leitmesse „Food ingredients Europe“ (FiE) für die lebensmittelverarbeitende Industrie wieder in Paris statt. Unter den Messeneuheiten von AGRANA stechen die pflanzenbasierten Konzepte besonders hervor, die auf das wachsende Segment der Flexitarier in Europa abzielen.

### **Vegane Joghurtalternativen mit cremigen Nüssen**

Im Segment Frucht hat AGRANA sein Repertoire an veganen Konzepten mit cremigen Nusszubereitungen erweitert und stellt auf der FiE ein veganes Dessert auf Kokosnuss-Basis und ohne Geschmacksverstärker vor. Das kommt Produktrends mit Nüssen als gesunden Snack aufgrund ihres Gehalts an gesunden Fetten und Proteinen entgegen. Das Konzept ist alternativ mit Mandeln, Cashew-Nüssen oder kombiniert mit Früchten anwendbar. Das vegane Haselnussdessert ist nur ein Beispiel für die vielfältigen Möglichkeiten, die AGRANA bei maßgeschneiderten Milchalternativen bietet: nämlich gebrauchsfertige Lösungen beispielsweise auf Basis von Kokosnuss, Hanf oder Dinkel für die Hersteller von veganen Joghurt-, Streichkäse- und Eialternativen, die damit schnell und unkompliziert für die Endverbraucherinnen und Endverbraucher neue Produkte mit verschiedenen Texturen und Geschmacksrichtungen auf den Markt bringen können.

### **Von Reis zu Eis mit luftiger Textur**

Speiseeis ist ein Produkt, mit dem sich Konsumentinnen und Konsumenten einen Genuss für Zwischendurch gönnen und keinen Kompromiss in Geschmack und Genuss eingehen. Eishersteller, die rein pflanzliche Inhaltsstoffe verwenden, stehen daher vor der Herausforderung, dieser Erwartung an Textur und Geschmack zu entsprechen. AGRANA bietet dazu eine neue Lösung in Form eines veganen, luftigen Softeises auf Basis von Reis an. Neben der cremig-weichen Textur, einer subtilen süßen Reisnote überzeugt die Neu-Entwicklung auch mit einem geringeren Zucker- aber gleichzeitig hohen Ballaststoffgehalt. Der Mix ist in einer klassischen Softeismaschine in der Gastronomie einfach zu verwenden. Darüber hinaus zeigt AGRANA weitere – vegane und konventionelle – Eissorten von Lavendel-Blaubeere bis Hafer-Schokolade.

## **Cremige, rein vegane Panna Cotta auf Fruchtspiegel**

Auch das beliebte italienische Dessert Panna Cotta hat AGRANA in einen veganen Genuss verwandelt. Gelatine aus tierischem Ursprung beziehungsweise das Geliemittel Agar-Agar werden in dieser Rezeptur mit einer Kombination aus zwei Maisstärken ersetzt. Die rein pflanzliche und dabei auch fett-reduzierte Panna Cotta basiert auf Haferprodukten und überzeugt mit ansprechender Creme-Farbe, weichem Mundgefühl sowie leichter Süße und Vanillegeschmack.

## **Betain-Drinks für mehr Ausdauer und Stärke**

Betain ist ein Inhaltsstoff, der in der Ernährung eine positive Wirkung auf den Wasserhaushalt sowie den Stoffwechsel hat und dadurch die körperliche Leistungsfähigkeit und Ausdauer fördert. AGRANA produziert Betain aus gentechnikfreien Zuckerrüben bzw. erzeugt den in der Zuckerrübenmelasse enthaltenen natürlichen Stoff mit einer sehr hohen Reinheit (mindestens 99 % Betain-Gehalt) in Form eines rieselfähigen, weißen, kristallinen Produktes.

Um die positiven Eigenschaften von Betain zu demonstrieren, können am FiE-Messestand zwei von AGRANA gemeinsam mit AUSTRIA JUICE entwickelte Getränkekonzeppte verkostet werden: einerseits ein isotonischer Sportdrink mit Rote-Beeren-Saft und Maisstärke, andererseits ein Energy-Drink mit Vitaminen, Koffein und Betain, das das Taurin ersetzt. Den Getränke-Grundstoff hat AUSTRIA JUICE entwickelt, in den Betain und Stärke eingemengt wurden.

## **Neue Geschmackserlebnisse mit AUSTRIA JUICE**

AUSTRIA JUICE bietet ihren Kunden durch die Bündelung ihres Know-hows - von der Marktforschung bis zum Getränkekonzeppt, vom Fruchtanbau bis zur fertigen Rezeptur und Zutatenlieferung breite Unterstützung bei der Umsetzung unterschiedlichster Projekte. Dabei werden vom Unternehmen auch laufend aktuelle Entwicklungen am Getränkemarkt berücksichtigt, beispielsweise der Trend zu natürlichen, kalorienreduzierten Produkten. Dementsprechend zeigt AUSTRIA JUICE auf der FiE auch ihre jüngste Innovation eines 100 Prozent Fruchtsaftes mit 30 Prozent weniger Kalorien. Dazu wurde der Zuckergehalt in einem biologisch-physikalischen Prozess reduziert, während die wesentlichen Inhaltsstoffe des Saftes erhalten bleiben.

Ein weiterer Trend, dem AUSTRIA JUICE in der Produktentwicklung nachkommt, ist der Vormarsch von Collagen-Getränken. Sie sind reich an Eiweiß, fördern das Wohlbefinden sowie einen bewussten Lebensstil. Angeboten werden die kollagenen Drinks, die auch auf der FiE präsentiert werden, in den Geschmacksrichtungen Mango-Kokos, Himbeer-Cranberry und Yuzu-Grapefruit.

## **Über AGRANA**

AGRANA veredelt landwirtschaftliche Rohstoffe zu hochwertigen Lebensmitteln und einer Vielzahl von industriellen Vorprodukten. Rund 9.000 Mitarbeiter erwirtschaften an weltweit 55 Produktionsstandorten einen jährlichen Konzernumsatz von rund 2,9 Mrd. €. Das Unternehmen wurde 1988 gegründet, ist Weltmarktführer bei Fruchtzubereitungen sowie bedeutendster Produzent von Fruchtsaftkonzentraten in Europa und im Segment Stärke bedeutender Produzent von kundenspezifischen Kartoffel-, Mais- und Weizenstärkeprodukten sowie von Bioethanol. AGRANA ist das führende Zuckerunternehmen in Zentral- und Osteuropa.

Diese Meldung steht unter <https://www.agrana.com/> zur Verfügung.