Fettarmer Leberkäse

Eine Rezeptur mit Naturfasern als Zusatz ermöglicht eine magere Herstellung des Produktklassikers mit zehn Prozent Fettanteil.

Die meisten Fleischbetriebe kennen die Rettenmaier Austria GmbH & Co KG aufgrund der Räuchergold-Räucherspäne. Tatsächlich stellt das Unternehmen Naturfasern her und ist weltweit Marktführer, was die Vielfalt und das breite Anwendungsgebiet dieser Fasern betrifft.
Nun hat es eine Innovation im Fleischbereich auf den Markt gebracht: Es handelt sich um eine Leberkäserezeptur mit einer Fettreduktion von 60 Prozent. Dies ist aufgrund des Einsatzes gesunder, pflanzlicher Fasern möglich.
Bei den Vitacel-Naturfasern handelt sich um natürliche

Rohstoffe, die funktionell eingesetzt werden, um ein gesünderes Produkt herstellen zu können. Neben vielen funktionellen Eigenschaften im Erzeugungsprozess sorgen sie als Ballaststoffe für gesundheitliche Unterstützung. Im Produktionsverfahren zeichnen sie sich durch eine hohe Temperatur-, PH-Wert- und Druckstabilität aus. Vitacel-Naturfasern sind zwar geschmacksneutral, in der Anwendung im Leberkäse sorgen sie für das altbekannte, fetttypische Mundgefühl. Außerdem hat Vitacel hohe Wasserbindekapazitäten und ist als Fettimitation auf Wasserbasis kalorienfrei.

Der Leberkäse mit weniger als zehn Prozent Fettanteil ist damit sensorisch mehr oder minder mit dem herkömmlichen Produkt ident. So ist es möglich, den Gesundheitsaspekt von Leberkäse aufzuwerten und dabei die Lust am Essen von Fleischprodukten zu steigern. (Red./Rettenmaier)

Weitere Infos:
Fleischerverband eGen
Tel.: +43 (0)50-19 35
www.fleischerverband.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at