Neu in Wien: Additive Lebensmittelproduktion mit Pilz-Lachs startet – schon im Supermarkt erhältlich.

Weltgrößte 3D-Lebensmittelproduktionsanlage jetzt in Wien aktiv

Seit Anfang Oktober in österreichischen Supermärkten erhältlich: Lachsfilet aus Pilzprotein. © Revo-Foods

Seit dem 3. Oktober sind in österreichischen Supermärkten die ersten Produkte von **Revo Foods** erhältlich, darunter ein feines Lachsfilet aus Pilzprotein. Mit dieser Innovation setzt das Wiener Start-up neue Maßstäbe in der Lebensmitteltechnologie. Das österreichische Unternehmen Revo Foods hat mit seiner neu eröffneten Produktionsstätte, der „Taste Factory“, der additive Lebensmittelproduktion in Wien ein neues Zuhause gegeben. Für das Unternehmen ist dies ein bedeutender Schritt, denn die Anlage ist die größte ihrer Art weltweit und verfügt über eine

beeindruckende Kapazität von bis zu 60 Tonnen pro Monat.

Innovative 3D-Strukturierungstechnologie

Die in der Taste Factory verwendete 3D-Structuring Technology ermöglicht es, verschiedene Zutaten in unterschiedlichen Formen zusammenzuführen. Diese Technik kombiniert Zutaten wie Fett und Protein, um saftige und delikate Strukturen zu erzeugen, die sich für pflanzliche Filet- oder Steakprodukte hervorragend eignen. „Mit der Taste Factory zeigen wir erstmals, dass diese Technologie in einem industriellen Maßstab funktioniert. Das öffnet die Tür für eine neue Generation von Lebensmittel-Innovationen“, betont Robin Simsa, Geschäftsführer von Revo Foods. Ein Meilenstein in der Lebensmittelproduktion ist die Möglichkeit, durch 3D-Strukturierung neue Texturen zu schaffen und gleichzeitig komplexe Produktionsprozesse zu automatisieren. Dies erlaubt der Taste Factory, mit nur einer Maschine eine Vielzahl unterschiedlichster Lebensmittel herzustellen, was die Effizienz der Produktion entscheidend steigert.

Die Technik kombiniert Zutaten wie Fett und Protein, um saftige Strukturen zu erzeugen, die sich für pflanzliche Filet- oder Steakprodukte bestens eignen. © Revo-Foods

Nachhaltige Alternativen – Lachs aus Pilzprotein

Das erste vermarktete Produkt aus dieser Anlage ist „The Filet - Inspiriert von Lachs“, welches am 3. Oktober in mehreren Supermärkten in Österreich erhältlich ist. Es besteht größtenteils aus fermentiertem **Pilzprotein**, eine Zutat, die durch ihren hohen Nährstoffgehalt in der Fitness-Welt bereits bekannt ist. Pilzprotein reichert sich nicht nur schnell an, sondern zählt zu den nachhaltigsten Proteinquellen, die in der modernen Lebensmittelproduktion genutzt werden können. Die Verwendung von Pilzprotein spiegelt das Engagement von Revo Foods wider, nachhaltige und schmackhafte Lebensmittel zu entwickeln. Diese innovative Herangehensweise könnte nicht nur den Geschmack, sondern auch die Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion revolutionieren.

Robin Simsa: Mit der Taste Factory zeigen wir erstmals, dass diese Technologie in einem industriellen Maßstab funktioniert. © Revo-Foods

Ein Unternehmen mit Vision – Made in Wien

Revo Foods wurde 2021 gegründet und beschäftigt mittlerweile 45 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Unternehmen strebt an, die Lebensmittelindustrie durch Technologien wie die 3D-Strukturierung umzuwandeln. Ihr erklärtes Ziel ist es, Produkte zu kreieren, die nicht nur schmackhaft sind, sondern auch zur Lösung von Gesundheits- und Umweltproblemen beitragen. Lesen Sie mehr über die aktuellen Entwicklungen und Produkte von Revo Foods auf ihrer **Website**. Haben Sie schon einmal ein Produkt aus fermentiertem Pilzprotein probiert? Die Welt der Lebensmittelinovationen hält viele aufregende Neuheiten bereit!

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at