



## PRESSEINFORMATION

Wien, 11. Juli 2022

### **Von palmölfreien Bio-Kakaobutter-Crunchies bis zum vegetarischen Bio-Leberkäse: AGRANA auf der BIOFACH 2022 in Nürnberg mit vielen Neuheiten**

Die AGRANA-Gruppe ist auf der BIOFACH Nürnberg (26. - 29. Juli 2022), der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel, wieder mit einem vielfältigen Sortiment vertreten. Das internationale Frucht-, Stärke- und Zuckerunternehmen aus Österreich stellt dort einmal mehr seine breite Kompetenz unter Beweis, auf Basis pflanzlicher Rohstoffe nachhaltige und wohlschmeckende Konzepte zu entwickeln, die den Geschmack der Verbraucher treffen. Besucherinnen und Besucher der BIOFACH können am Stand Nummer 565 in Halle 1 eine Vielzahl an Innovationen verkosten.

Die Produktpalette von AGRANA reicht auch im Biobereich von Fruchtzubereitungen für die Molkerei-, Backwaren- sowie Eiscremeindustrie über Fruchtsaftkonzentrate bis hin zu kundenspezifischen Stärkeprodukten, Säuglingsmilchnahrung und hochwertigen Zuckerprodukten. AGRANA beliefert in den drei Geschäftssegmenten lokale Produzenten ebenso wie große internationale Konzerne der weiterverarbeitenden Nahrungsmittelindustrie.

„Wir freuen uns, dass die BIOFACH heuer wieder als Präsenzmesse stattfinden kann und wir dort unser breites Bio-Produktportfolio präsentieren können. Als Verarbeiter pflanzlicher, landwirtschaftlicher Rohstoffe möchten wir unseren Kunden zeigen, wie wir mit neuen nachhaltigen Konzepten die Nachfrage nach veganer und vegetarischer Ernährung erfüllen können. Unsere Produktentwicklung hat dazu für die Messe einen Fokus auf Fleischalternativen – beispielsweise für vegane Burger –, auf pflanzenbasierte Joghurtalternativen sowie auf Speiseeisvariationen gelegt“, so AGRANA CEO Markus Mühleisen.

Die Ausweitung der Ernährung auf pflanzliche und biologische Basis ist auch ein wichtiger Beitrag für den Klimaschutz und Biodiversität. Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten erweitern daher ihren Speiseplan um vegane und vegetarische Alternativen: Aktuelle Umfragen zeigen, dass sich in Europa 37 % der Menschen als Flexitarier, Vegetarier oder Veganer bezeichnen (Smart Protein Survey, November 2021). Deutschland weist mit zehn Prozent den höchsten Anteil an Verbrauchern innerhalb Europas auf, die sich rein pflanzlich ernähren. In Österreich sind es immerhin sieben Prozent. In beiden Ländern bezeichnen sich je ein Drittel als Flexitarier.

Am AGRANA-BIOFACH-Messestand stehen folgende Produktneuheiten im Mittelpunkt:

#### **Biologische Fleischalternativen frei von Zusatzstoffen**

Die Herausforderung in der Herstellung von veganen Fleischersatzprodukten liegt darin, auch bio-taugliche Alternativen zu bieten und dabei Rezepturen frei von Zusatzstoffen – vor allem

frei von künstlichen Stabilisatoren wie Methylcellulose – anzuwenden. Gleichzeitig erwartet der Konsument eine fleischähnliche Textur mit saftigem Mundgefühl.

Im AGRANA Research und Innovation Center (ARIC) in Tulln, Österreichs größtem industriellen Forschungszentrum im Lebensmittelbereich, gelang es, vegane Beef Burger Pattys auf Basis von Maisquellstärke, Kartoffelfasern und Weizenvitalkleber herzustellen, die Methylcellulose vollständig ersetzen. In Kombination mit den ebenfalls von AGRANA entwickelten veganen, fluffig-weichen Burger-Brioche-Buns auf Basis von Ei-Ersatz sowie eigener veganer Bio-BBQ-Sauce sind die Burger-Laibchen eine vollständige biologische und vegane Alternative zu konventionellen Produkten.

Auch für den gerade im süddeutschen und österreichischen Raum beliebten Leberkäse bietet AGRANA eine vegetarische Alternative in Bioqualität. Für Vegetarier waren fleischlose, biologische und clean-label Alternativen allerdings schwer zu finden. Auf Basis von Weizeneiweiß und ausschließlich mit Zutaten aus biologischer Landwirtschaft kann der von AGRANA entwickelte vegetarische Leberkäse entweder hauchdünn aufgeschnitten in der Semmel oder warm als „Backofenleberkäse“ serviert werden.

### **Erste palmöl-freie, biologische Kakaobutter-Crunchies**

Die Konsistenz von Lebensmitteln spielt auch beim Genuss von Milchprodukten eine wichtige Rolle. Molkereien verzeichnen hier eine starke Nachfrage nach Produkten in Bioqualität. AGRANA hat daher für Joghurts ihre Schoko-Inklusionen weiterentwickelt, Palmöl durch Kakaobutter ersetzt und bietet am Markt die ersten Bio-Crunchies dieser Art an.

Die „Cocoa-Butter-Crunchies“ sind ein mit Kakaobutter und Pulver überzogenes Getreideprodukt, das direkt im Joghurt – entweder untergerührt oder als Schicht auf dem Boden – für den knusprigen Genussmoment sorgt. Die Crunchies bleiben dank einer speziellen Rezeptur während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Joghurts knusprig. Das bekannte separate Fach in der Joghurtverpackung fällt damit weg. Außerdem lassen sie sich mit einer breiten Palette von Früchten sowie Kaffee-, Schokolade-, Nuss- und Karamellzubereitungen kombinieren.

### **Eisinnovationen und Joghurtalternativen für aktuelle Konsumtrends**

Konsumtrends bei Fruchtprodukten zeigen, dass mehr als die Hälfte der Verbraucher zu Joghurt zum Löffeln greift, in dem Früchte und braune Geschmacksnoten kombiniert werden. Nüsse sind hier ein Geschmackstrend mit einem hohen Wachstumspotenzial, weshalb AGRANA hier Nussbutter und Früchte kombiniert und auf der BIOFACH eine ihrer jüngsten Innovationen präsentiert: Die Frucht-Nussbuttermischung „Cashew-Mango“ in griechischem Joghurt, ein Konzept für die jüngere Zielgruppe.

Dem Appetit nach veganem Dessertgenuss stillt AGRANA mit weiteren Messe-Highlights, unter anderem einer All-in-One-Lösung als Heidelbeer-Cassis-Fruchtjoghurtalternativen auf Dinkelbasis, einem pflanzlichen Hafer-Eis mit exotischem Swirl und einem veganen Kokosnuss-Sorbet.

### **Premiere für eine cremige, rein vegane Panna Cotta auf Fruchtspiegel**

Für das beliebte italienische Dessert Panna Cotta haben Konsumenten bisher vergeblich nach hundertprozentig biologischen, veganen Alternativen gesucht. Panna Cotta wird nach der Zubereitung auf einen Teller gestürzt, was eine Stabilität voraussetzt, die mit Gelatine aus

tierischem Ursprung oder dem Geliermittel Agar-Agar erzielt werden kann. AGRANA hat nun die einzige vegane Alternative zu klassischer Panna Cotta entwickelt, auf Basis einer Kombination zweier Maisstärken mit Haferdrink. Die rein pflanzliche und dabei auch fett-reduzierte Panna Cotta überzeugt mit ansprechender Creme-Farbe, weichem Mundgefühl sowie leichter Süße und Vanillegeschmack. Auf der BIOFACH wird die vegane Panna Cotta auf einem Bio-Erdbeer-Himbeer-Fruchtspiegel von AGRANA Frucht serviert.

### **Warum nicht? Veganer süßer Brotaufstrich mit Honiggeschmack**

Auch Honig ist genau genommen tierischen Ursprungs, weshalb rein vegan lebende Konsumenten offen für pflanzliche Alternativen sind. Als Inspiration für Hersteller, die ihren Konsumenten eine 100-prozentig pflanzliche und dabei biologische Alternative bieten möchten, hat AGRANA einen veganen süßen Brotaufstrich auf Basis eines Bio-Maissirups entwickelt. Für den typischen Honiggeschmack floss die Aroma-Expertise von AUSTRIA JUICE, dem Joint Venture von AGRANA und der Raiffeisen Ware Austria, in die Produktentwicklung ein.

### **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 auf Deutsch und Englisch unter [www.agrana.com](http://www.agrana.com) zur Verfügung.