

## Sojaprodukte mit Milchgeschmack

Die von LaSoy angebotenen Produkte auf Sojabasis sind nicht nur gesund, sondern auch lecker. Der typische, leicht bittere Sojageschmack entfällt und die Produkte liefern den hohen, ernährungsphysiologisch bedeutsamen Ballaststoffgehalt der Sojabohne. Das Mundgefühl entspricht dem vergleichbarer Molkereiprodukte. Auf der Basis einer klassischen Fermentation lassen sich Alternativen zu Joghurt, Quark, Feta, Frischkäse, Weich- und Hartkäse erzeugen. Die Kombination von Fruchtsäften mit Produk-

ten von LaSoy führt zu neuartigen Getränken. Gute Mischbarkeit und pH-Toleranz erlauben interessante geschmackliche Varianten. Auch als Alternative zu herkömmlicher Eiskrem lassen sich die Rohstoffe auf Sojabasis einsetzen. Geschmack, Mundgefühl und Konsistenz sind kaum von Eiskrem aus Milch zu unterscheiden. Mit LaSoy-Produkten hergestellte Eiskrems zerfließen deutlich langsamer. Die flüssigen Rohstoffe werden im 1000-l-IBC oder im Tankzug geliefert und sollten wie Frischmilch unmittelbar nach Anlieferung verarbeitet werden. Die pulverförmigen Produkte sind lagerfähig und stellen eine hochwertige, pflanzliche Alternative zu Vollmilchpulver dar. Das Unternehmen verwendet nur Sojabohnen aus kontrolliert biologischem Anbau, die nicht gentechnisch verändert sind.



[Online-Info](#)

dei ###