



Product PORTFOLIO

Plant-based milk alternatives/ Pflanzliche Milchalternativen

Our Products / Unsere Produkte

What is on the shelf? Welche Produkte kann Euroduna bieten?

In the light of the broad range of vegan milk substitutes soy products in particular are very suitable. Soy based raw materials are one of the main keys to a successful product development.

Products in the focus are soy protein isolates like Dunasoy 95 and Dunasoy 95 L, soy drink powder 38 and 40 % and soy protein concentrates. In general soy products are very well soluble and good fermentable.

Further plant-based ingredients which are as well suitable for this application segment, are pea protein with 80 and 85 % protein and fava bean protein which is light in colour and neutral in taste.

Für die vielfältigen veganen Alternativen bieten sich besonders Sojaprodukte an. Sojarahstoffe gehören zu den wichtigen Komponenten für eine erfolgreiche Produktentwicklung.

Besonders hervorheben möchten wir Sojaproteinisolate wie Dunasoy 95 und die neue Variante Dunasoy 95 L, Sojadrinkpulver mit 38 und 40 % Protein sowie Sojaproteinkonzentrate. Sie sind gut löslich und gut fermentierbar.

Weitere pflanzliche Rohstoffe, die für dieses Anwendungssegment ebenfalls gut geeignet sind, sind Erbsenprotein mit 80 und 85 % Protein sowie Ackerbohnenprotein, das besonders hell in der Farbe und neutral im Geschmack ist.

Dosages/Einsatzmengen

Some examples-

In soured milk alternatives like sour cream it is recommended to use 3—4 % of soy protein isolate. Soy milk yoghurt can be developed with approx. 7,0 % of soy protein isolate or 15,0 % of soy drink powder with 40 % protein. Or 6 to 10 % of soy drink powder for vegan milk alternatives.

For pea yoghurt it is recommended to add 12 to 14 % of pea protein with 80 % protein.

Beispiele-

In gesäuerten Milchersatzprodukten wie Creme fraiche und Sour-creme wird ca. 3,5 % SPI empfohlen. Sojamilchjoghurt mit ca. 7,0 % SPI oder 15,0 % Sojamilchpulver mit 40 % Protein. 6,0 bis 10 % Sojamilchpulver für veganen Milchersatz.

Für Erbsenproteinjoghurt ca. 12 bis 14 % Erbsenprotein mit 80 % Protein einsetzen.



Dairy free/ ohne Milch

Euroduna Food Ingredients is ready for the big demand for plant-based dairy alternatives. Among dairy free products plant-based milk is the most developed food category.

Nowadays this market segment includes plant-based sour cream, milk alternatives, plant-based yoghurt, fermented milk products in general and vegan cream cheese.

In regards to product acceptance some criterias are more important than others. Good solubility, the ability to be fermented by vegan starter cultures, good souring and gelling properties. Taste and mouthfeeling should also be considered.

Euroduna Food Ingredients ist startklar für die wachsende Nachfrage nach pflanzenbasierten Milchalternativen. Innerhalb der milchfreien Produkte ist Pflanzenmilch die am weitesten entwickelte Produktkategorie.

Heutzutage umfasst dieses Marktsegment pflanzenbasierte Sour-creme, pflanzenbasierten Joghurt, fermentierte Milchprodukte im allgemeinen und veganen Käse.

Um am Markt erfolgreich zu sein, sind einige Anforderungen besonders wichtig. Gute Löslichkeit, die Fermentierbarkeit durch vegane Starterkulturen, Säurebildung sowie Gelbildung. Geschmack und Mundgefühl sind ebenfalls einzubeziehen.

Like more information?

Please feel free to contact us for more information on production process, specifications or certifications.

Bitte kontaktieren Sie, um mehr Informationen über den Produktionsprozess, Spezifikationen oder Zertifikate zu erhalten.