

PRESSEMITTEILUNG

Natürlicher Geschmack, einfache Verarbeitung, höchste Qualität

Kokosnusmilchpulver: Entfesseln Sie das vegane Potenzial

Hamburg, im November 2022 – Mit „Fusion“ bezeichnet das Frankfurter Zukunftsinstitut im Food Report 2023 „die kulinarische Globalisierung unseres Alltags“. Dabei werden die verschiedenen Einflüsse aus den internationalen Küchen miteinander vermischt. Ingwer und Kurkuma verfeinern den Wiesenobst-Smoothie, Kokosmilch und Kaffir-Limettenblätter geben dem Grünkohl-Curry das besondere Aroma Note. Ob Suppen, Currys oder Süßspeisen, ob frisch zubereitet oder Convenience-Gericht – Kokosnuss verleiht vielen Speisen und Getränken eine exotische Note. Daher ist es fester Bestandteil von Fusion-Food. Und nicht nur das: Als pflanzliches Produkt passt es auch perfekt zum boomenden Plant-based Trend.

Konsumenten erwarten heute natürliche Lebensmittel, die schmecken und das eigene Wohlbefinden unterstützen. Veganes Kokosnusmilchpulver eignet sich beispielsweise hervorragend für die Herstellung von rein pflanzlichen Getränken und Desserts – als funktionale Alternative zu herkömmlichen Milchprodukten. Mit Kokosnusmilchpulver aus der SternCream-Reihe bietet Sternchemie somit für jede Anwendung die passende Produktlösung – ob konventionelle, vegane oder Bio-Gerichte. Das gilt sowohl für Industriekunden als auch für den Außer-Haus-Markt.

Das neue SternCream Vegan lässt sich vielseitig einsetzen und einfach verarbeiten. Durch den besonders hohen Anteil an Kokosnusmilch überzeugt es mit natürlichem, authentischem Kokosgeschmack und feiner Süße. Das cremige Mundgefühl kommt vor allem bei Eiscreme, Pralinen- oder Waffelfüllungen, aber auch bei süßen und herzhaften Snacks zum Ausdruck. Außerdem wirkt sich SternCream Vegan positiv auf die Konsistenz von Suppen, Soßen, Cremes oder Dips aus. Dank der sehr guten Instant- und Fließigenschaften löst sich das Kokosnusmilchpulver in lauwarmem Wasser rasch auf und entwickelt eine geschmeidige Textur. Ein weiterer Pluspunkt: Als Naturprodukt ist es im Vergleich zu Kokosaromen oder -extrakten besonders deklarationsfreundlich – entweder als Kokosnusscreme oder Kokosnusmilchpulver. Und im Gegensatz zu klassischer Kokosmilch es besser zu dosieren und länger haltbar.



Schonende Herstellung sichert Produktvorteile

Für die Herstellung der SternCream-Produkte werden ausschließlich ausgewählte, reife Früchte verwendet, deren Fruchtfleisch zunächst gewaschen, zerkleinert und gepresst wird. Um höchste

Reinheit des Endprodukts zu gewährleisten, wird die extrahierte Kokosnussmilch doppelt filtriert. Die anschließende Pasteurisierung und Sprühtrocknung sorgen für eine gleichbleibend hohe Qualität, die von Sensorik-Panels bestätigt wird. Aufgrund des niedrigen Wassergehalts und der Oxidationsstabilität verfügt SternCream über eine Haltbarkeit von mindestens 24 Monaten. Im Vergleich zu Kokosnussmilch und Raspeln besitzt das Pulver zudem eine höhere mikrobiologische Stabilität. Ein weiterer Vorteil: Durch das schonende Trocknungsverfahren bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Zugleich kommt SternCream ohne Konservierungs-, Farb- und Aromastoffe aus.

„Unser Ziel ist es, gemeinsam mit unseren Kunden die Produkte weiterzuentwickeln und an die aktuellen bzw. zukünftigen Anforderungen des Marktes anzupassen“, erklärt Katrin Baumann, Technische Produktmanagerin SternCream. „Im Fokus dabei stehen ernährungsphysiologische, trendorientierte und ethische Themen – angefangen bei Proteinanreicherung, Fettreduktion und Zusatz von Ballaststoffen über Bio-Produkte bis hin zu pflanzlichen Alternativen zu Milchprodukten.“ Das Kokosmilchpulver bietet Herstellern aus nahezu allen Branchen der Lebensmittelindustrie die Möglichkeit, bestehende Produkte zu verfeinern oder impulsstarke Neuheiten für Wachstumsmärkte wie dem Plant-Based-Segment zu kreieren.

Langjährige Beziehungen zu Rohstofflieferanten

Angesichts der aktuellen Rohstoff- und Lieferengpässe sowie der allgemeinen wirtschaftlichen Situation spielen Faktoren wie Kostenkontrolle, zuverlässige Lieferung und Verfügbarkeit der Rohwaren eine zentrale Rolle. Hier profitieren Sternchemie-Kunden von den langjährigen Beziehungen des Hamburger Unternehmens zu den Lieferanten in Sri Lanka und Südostasien. „Eine enge Abstimmung und der intensive Informationsaustausch mit unseren Partnern in den Anbauländern ist die Basis, um proaktiv die hohen Qualitätsanforderungen seitens des Marktes zu sichern“, so Svea Rahlf, Qualitätsmanagerin Sternchemie. „Sensibilisierte Konsumenten, verbesserte Nachweismethoden und steigende regulatorische Anforderungen erhöhen zunehmend den Fokus auf die Qualität der Rohstoffe und die Steuerung der Verarbeitungsprozesse.“ Mit SternCream bietet Sternchemie ein vielseitiges Naturprodukt, das Funktionalität und zuverlässige Qualität verbindet.

Über Sternchemie

Die Sternchemie GmbH & Co. KG mit Sitz in Hamburg ist seit mehr als 30 Jahren einer der weltweit anerkannten Spezialisten für Lecithine und Food-Lipide. Das Produktportfolio umfasst Lecithine aus IP Soja, Raps und Sonnenblumen sowie Bio-Lecithine aus Soja und Sonnenblumen. Hinzu kommen multifunktionale MCT-Öle, vitaminreiches rotes Palmöl sowie sprühetrocknete Kokosnussmilch. Das Unternehmen ist mit Produktionsstandorten in Deutschland, den Niederlanden, Polen, Indien, Singapur und den USA sowie einem internationalen Netzwerk aus 18 Filialen und zahlreichen qualifizierten Auslandsvertretungen weltweit in den wichtigsten Schlüsselmärkten vertreten. Als Tochtergesellschaft der

konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe mit insgesamt zwölf Schwesterfirmen nutzt Sternchemie diverse Synergien. Dabei steht dem Unternehmen das gesammelte Know-how von rund 150 F&E-Spezialisten im großen Ahrensburger Stern Technology Center mit umfangreicher Anwendungstechnik zur Verfügung. Hinzu kommen gemeinsam genutzte Produktionsanlagen bis hin zur gruppeneigenen Logistik. Kunden profitieren hierbei von einem hohen Maß an Innovationskraft und Flexibilität. Die Stern-Wywiol Gruppe zählt zu den erfolgreichen international operierenden Unternehmen in der Welt der „Food & Feed Ingredients“.

Für weitere Informationen:

Tina Höhne
Marketing Sternchemie
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-93
E-Mail: thoehne@sternchemie.de

Ansprechpartner für die Presse:

teamhansen / Manfred Hansen
Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck, Germany
Tel.: +49 (0)4502 / 78 88 5-21
E-Mail: manfred.hansen@teamhansen.de

Bei Veröffentlichung freuen wir uns über die Zusendung eines Belegexemplars. Alternativ können Sie den Artikel auch als PDF per E-Mail an uns senden oder einen Link zur Veröffentlichung schicken.