Hybrid-Rindfleisch mit UpGrain

Drei Wege, um Ihr Hackfleisch aufzuwerten: mehr Protein, geringere Kosten, höhere Ausbeute.

Funktionelle Zutaten auf Gerstenbasis für die Fleischindustrie.

UpGrain macht aus Standard-Rinderhack einen Hybrid auf Basis upgecycelter Braugerste. Ein klarer Vorteil für Produzenten: echte Rohstoffeinsparungen in der Rezeptur sowie Nährwert- und Nachhaltigkeits-Auslobungen für die Verpackung.
Mit UpGrain erhalten Sie drei Wege, Hackfleisch mit mehr Protein, geringeren Kosten und höherer Ausbeute zu entwickeln.

Die drei Anwendungen:

HIGH-PROTEIN-HYBRID

Hybrid-Mischung mit Gerstenprotein bis 15 % Einsatzmenge. Konstante Farbe von Rindfleisch und fleischartiger Biss.

- Protein +16 % (22 g / 100 g)
- Gesättigte Fettsäuren -29 %
- Rohstoffkosten gesenkt
- Keine farbliche Veränderung nach dem Braten

Ziel: High-Protein-Hybrid

Unterstützt eine High-Protein-Positionierung und senkt zugleich Fett und Kalorien.

HYBRID-TVP-HACK

Hybrid-TVP-Hack. Mit rehydriertem TVP von UpGrain. Kann bis zu 30 % des Rindfleisches ersetzen.

- Kosten -13 % bei 15 % Einsatzmenge
- Kosten bis -28 % bei 30 % Einsatzmenge
- Ballaststoffe erhöht & Protein gehalten

Ziel: Kostenoptimierung

Grosse Einsparungen bei gleichem Proteingehalt und zusätzlichen Ballaststoffen.

ZITRUSFASER-ERSATZ

Feines UpGrain Classic kann Zitrusfaser partiell ersetzen. Bei 0,5 bis 1,5 % bleibt es in Farbe und Geschmack neutral.

- Ausbeute bis zu 84,5 % vs. 72 % Baseline
- Faserkosten -36 bis -92 % vs. nur Zitrusfaser
- Keine sensorische Veränderung bei Farbe & Geschmack

Ziel: Ausbeute & Saftigkeit

Mehr Fertigprodukt pro Charge und ein saftigerer Biss durch verbesserte Flüssigkeitsspeicherung.

Was Sie gewinnen:

ROHSTOFFKOSTEN SENKEN

- Geringere Kosten bei hohen Einsatzmengen
- Geringere Kosten als Zitrusfaser
- Bessere Wasser- & Ölspeicherung

AUSLOBUNGEN

- Ballaststoff-Claims
- Hoher Proteingehalt
- Quelle von Phosphor, Zink und Eisen
- Auslobungen skalieren mit der Einsatzmenge

EINE TOP-STORY

- Upcycling-Zutat aus Braugerste
- Einsatz gegen Food-Waste
- Zweifach nachhaltig

Würz- und Farbsysteme sind vollständig anpassbar und können vom Kunden bereitgestellt werden.

UpGrain AG · Industriestrasse 19 · CH-9050 Appenzell