



**Genuss rein
pflanzlich**

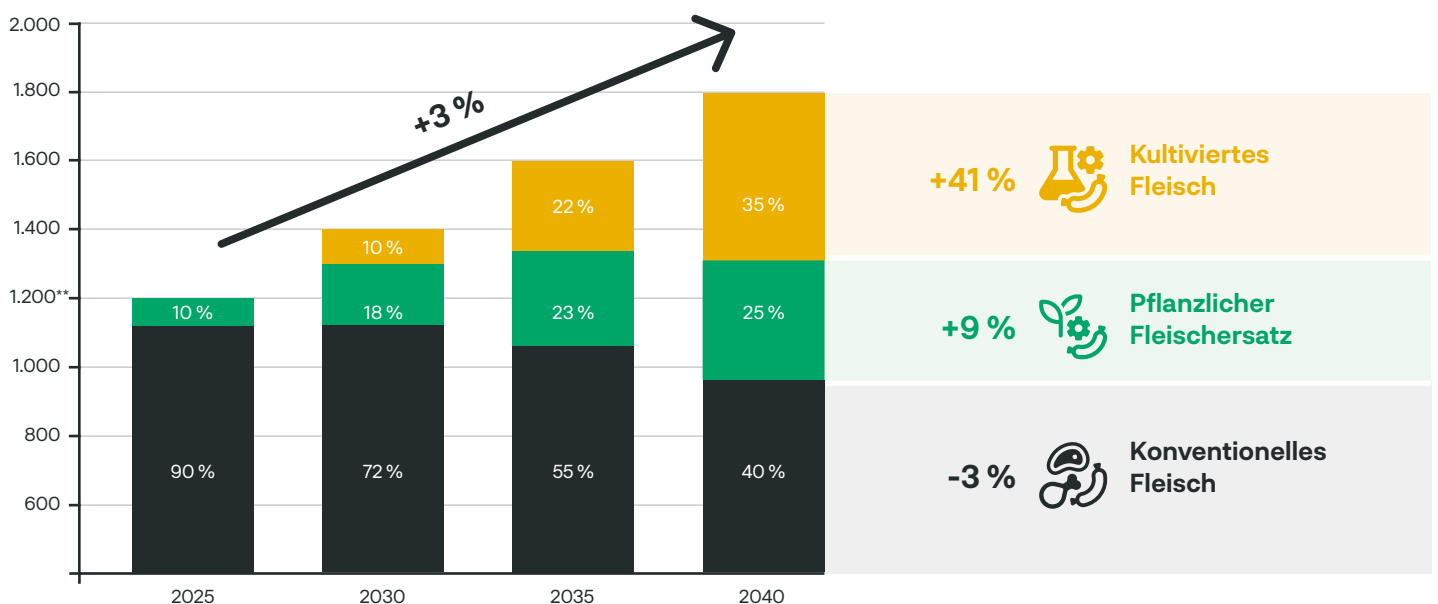
Die Zukunft ist pflanzlich

NovaTaste
ist Experte für
pflanzlichen
Genuss.

Das umfangreiche Produktportfolio bietet alles,
um schmackhaften Genuss mit gutem Gewissen
gegenüber Gesundheit, Tier und Umwelt zu bieten.

Entwicklungsperspektiven globaler Fleischkonsum*

Durchschnittliche jährliche Wachstumsrate 2025–2040



*Quelle: Euromonitor International 2020 "Using Consumer Insights To Your Advantage: Is Plant-Based Here to Stay?"

**Zahlen auf 100 Mrd. gerundet

Grenzenloser Geschmack

„Rein pflanzlich“ ist ein Synonym für vielfältig, gesund und lecker. Vegane Produkte können geschmacklich in jede Richtung gehen, die sich Handwerk und Industrie wünschen.

Ob gänzlich neues pflanzliches Nahrungsmittel oder Alternative zu beliebten tierischen Erzeugnissen, unsere Experten beraten bei der Produktentwicklung und helfen bei der Zusammenstellung der Zutaten. Heute lassen sich aus pflanzlichen Rohstoffen wohlschmeckende Würste

und Brotbeläge, Aufstriche, Käse, Burger Patties, Nuggets genauso schaffen, wie völlig neue pflanzliche Erzeugnisse, die in Puncto Zutatenliste überzeugen. Geschmacklich sind hier, ganz nach dem Motto „We taste the world“ keine Grenzen gesetzt.



Unsere Kompetenzen

Bestens beraten – vom Start-up bis zum Industriebetrieb

Das große Potenzial des Markts im Bereich pflanzlicher Lebensmittel zieht Start-ups wie etablierte Industriebetriebe gleichermaßen an. Ein gelungenes Produkt auf den Markt zu bringen, kann ein sehr intensiver Prozess sein. Will man erfolgreich sein, müssen Textur, Geschmack und Farbe stimmen. Zudem sind Nahrungsmittel gefragt, die auf Allergene und E-Nummern weitestgehend verzichten und ernährungsphysiologisch ideal zusammengesetzt sind.

NovaTaste bietet umfassende Produkt- und Serviceleistungen rund um die Neueinführung und Weiterentwicklung von veganen Lebensmitteln. Daraus entstehen individuelle, maßgeschneiderte Lösungen für Anforderungen jeder Art. Wir führen Anwendungswissen und Know-how aus den unterschiedlichsten Bereichen zusammen, um treffsichere und erfolgreiche Produkte zu kreieren. Egal ob es sich um maßgeschneiderte Lösungen in Form von All-in-one-Compounds handelt oder einzelne Würz- oder Funktionsbausteine gefragt sind, bei uns werden Sie fündig!



● Textur

- Proteine
- Hydrokolloide
- Texturate



● Geschmack

- speziell auf die jeweilige Proteinbasis abgestimmte Aromen und Gewürzmischungen
- natürlicher Fleischgeschmack



● Farbe

- färbende Lebensmittel
- natürliche Farben



● Ernährungsphysiologie

- Proteine
- Vitamine und Mineralstoffe
- Ballaststoffe

Markt mit Potenzial

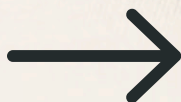
Wir bieten eine große Auswahl an Rezepturen. Kontaktieren Sie Ihren zuständigen Fachberater.



Vielfalt der Proteine

Verschiedenste pflanzliche Proteinquellen liefern die Basis für unsere veganen Lösungen. Optimale Ergebnisse erzielen wir mit Erbsen-, Weizen- und Sojatexturat sowie Proteinen aus Sonnenblumenkernen und Ackerbohnen. Ihre präferierte Eiweißquelle ist nicht dabei? Kein Problem – auf Wunsch stellen wir weitere Eiweißquellen zur Verfügung.

Entdecken Sie unser Sortiment auf den kommenden Seiten



Geschmack aufs Brot



Wurst- und Brotbelag

Endprodukt	Proteinbasis	NovaTaste Compound*		
		Geschmack	Funktion	Farbe

Aufschnitt

Bio Aufschnitt		✓	✓	✓
Bio Gemüse-Aufschnitt > 50 % Gemüseanteil z.B. Blumenkohl oder Karotte-Zwiebel		✓	✓	
Aufschnitt SF Einlage-Varianten z.B. mit Paprika		✓	✓	✓
Peagan Aufschnitt		✓	✓	✓
Peagan Gemüse-Aufschnitt > 50 % Gemüseanteil z.B. Karotte-Paprika oder Brokkoli-Spinat		✓	✓	
Vortadella Aufschnitt vegetarisches Produkt		✓	✓	✓

Fleischwurst

Geflügelfleischwurst Kaltverzehr		✓	✓	✓
Geflügelfleischwurst hell Kaltverzehr		✓	✓	

Endprodukt	Proteinbasis	NovaTaste Compound*		
		Geschmack	Funktion	Farbe

Hotdog

Peagan Debrecziner	 TVP	✓	✓	✓
Peagan Gemüse-Hotdog > 50 % Gemüseanteil z.B. Blumenkohl oder Karotte-Zwiebel		✓	✓	
Peagan Hotdog		✓	✓	✓
Peagan Hotdog salzreduziert		✓	✓	✓
Peagan Hotdog TG mit Transglutaminase, fester im Biss		✓	✓	✓
Vortadella Hotdog vegetarisches Produkt		✓	✓	✓

Weisswurst

Peagan Münchner Weisswurst > 30 % Gemüseanteil Blumenkohl-Kartoffel	 TVP	✓	✓	
--	--	---	---	--



 Erbsenprotein  Sonnenblumenprotein  Hühnerei-Eiweiß TVP: Texturat  Alle Produkte sind, wenn nicht anders gekennzeichnet, vegan.

* Individualprodukt mit Mindestabnahme und Mengenplanung



Champignon Paté
Basis Sonnenblumenprotein

Mediterraner Aufstrich
Basis Sonnenblumenkerne

Hummus
Basis Kichererbsen

Wurst- und Brotbelag

Endprodukt	Proteinbasis	NovaTaste Compound*		
		Geschmack	Funktion	Farbe

Bratwurst

Bio Bratwurst	 TVP	✓	✓	
Bratwurst fein vegetarisches Produkt		✓	✓	
Peagan Bratwurst fein		✓	✓	
Peagan Bratwurst Nürnberger		✓	✓	
Peagan Bratwurst Thüringer		✓	✓	
Peagan Breakfast Sausage roh, TK	 	✓	✓	✓
Peagan Griller grob roh, TK	 	✓	✓	✓
Peagan Griller Chorizo roh, TK	 	✓	✓	✓
Peagan Griller Merguez roh, TK	 	✓	✓	✓
Peagan Griller Käsekrainer vegane Blockkäseeinlage nach Wahl		✓	✓	✓

Leberkäse

Peagan Leberkäse Warmverzehr		✓	✓	✓
Leberkäse Kaltverzehr		✓	✓	✓

Brühdauerwurst

Brühdauerwurst Sticks Klassik	 	✓	✓	✓
Brühdauerwurst Sticks Tomate-Kräuter	 	✓	✓	✓
Peagan Sticks Cabanossi		✓	✓	✓
Rauchwiener Typ heißgeräucherte Brühdauerwurst	  	✓	✓	✓

Rohwurst

Pizzasalami Pepperoni		✓	✓	✓
Salami fermentiert mit BITEC® Starterkultur		✓	✓	✓

Endprodukt	Proteinbasis	NovaTaste Compound*		
		Geschmack	Funktion	Farbe

Rohwurst

Salami Sticks fermentiert mit BITEC® Starterkultur		✓	✓	✓
Salami Sticks Typ Schimmelsalami		✓	✓	✓
Sucuk fermentiert mit BITEC® Starterkultur		✓	✓	✓

Aufstrich

Aufstrich mediterran Geschmacksvarianten auf Anfrage	 Kerne	✓		
Hummus		✓	✓	
Leberwurst		✓	✓	✓
Linsenaufstrich Leberwurst Compound mit vorgekochten Linsen	 	✓	✓	✓
Linsenaufstrich Thai Curry rot Compound mit vorgekochten Linsen	 	✓	✓	✓
Paté Pure Klassik Geschmacksvarianten auf Anfrage		✓	✓	✓
Peagan Paté		✓	✓	✓
Pork Rilette	 	✓	✓	✓
Teewurst		✓	✓	✓

Schinken

Kochschinken Kaltverzehr	  	✓	✓	✓
Kochschinken-Einlage Basis für Cordon Bleu oder Schinkenwürfel		✓	✓	✓
Hähnchenbrustaufschnitt Kaltverzehr	 	✓	✓	

Bacon

Bacon	 	✓	✓	✓
-------	---	---	---	---

Jerky

Jerky Klassik Geschmacksvarianten auf Anfrage	 	✓	✓	✓
--	---	---	---	---

Aspik

Gemüseaspik		✓	✓	
-------------	--	---	---	--

 Erbsenprotein
  Kichererbsenprotein
  Linsenprotein
  Sojaprotein
  Sonnenblumenprotein
  Weizengluten
  Hühnerei-Eiweiß
 TVP: Texturat

 Alle Produkte sind, wenn nicht anders gekennzeichnet, vegan.

* Individualprodukt mit Mindestabnahme und Mengenplanung

Käse ganz vegan



Wurst- und Brotbelag

Endprodukt	Proteinbasis	NovaTaste Compound*		
		Geschmack	Funktion	Farbe
Käse				
Blockkäse Typ Bergkäse		✓	✓	✓
Blockkäse Typ Cheddar		✓	✓	✓
Blockkäse Typ Feta		✓	✓	✓
Blockkäse Typ Gouda		✓	✓	✓
Blockkäse Typ Mozzarella		✓	✓	✓

 Johannisbrotprotein  Kichererbsenprotein  Linsenprotein  Sonnenblumenprotein TYP: Texturat

 Alle Produkte sind, wenn nicht anders gekennzeichnet, vegan.

* Individualprodukt mit Mindestabnahme und Mengenplanung

Endprodukt	Proteinbasis	NovaTaste Compound*		
		Geschmack	Funktion	Farbe
Käse				
Blockkäse Typ Parmesan		✓	✓	✓
Aufstrich Typ Frischkäse		✓	✓	
Grillkäse Typ Emmentaler auch als Bratwurst-Einlage geeignet		✓	✓	
Grillkäse Typ Feta auch als Bratwurst-Einlage geeignet	 Kerne	✓	✓	
Schmelzkäse-Einlage Typ Cheddar		✓	✓	✓
Schmelzkäse-Einlage Typ Gouda		✓	✓	✓

Deco Quick® Gewürzummhüllungen

Die einzigartigen WIBERG Deco Quick® Gewürzummhüllungen verleihen Ihren Spezialitäten mit hochwertigen Kräutern und Gewürzen ein attraktives Aussehen. Mit Deco Quick® gelingen Ihre Spezialitäten immer: einfach, schnell und zuverlässig! Wählen Sie zwischen vertrauten Aromen heimischer Kräuter oder spannenden Geschmackswelten exotischer Gewürze. Die Deco Quick® Ummantelungen

veredeln vegane Spezialitäten wie zum Beispiel pflanzliche Käsealternativen mit bestechenden Farben und einzigartigem Geschmack. Sie haben individuelle Ideen und wollen Ihren Kunden etwas Besonderes bieten? Wir entwickeln für Sie eine absolut gelingsichere Umhüllung nach Ihrem Geschmack.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- extrem einfaches und sauberes Aufbringen der Gewürze
- hervorragende, gleichmäßige Haftung des Gewürzmantels
- vollständige Gewürzumrandung jeder einzelnen Scheibe
- deutlich weniger Gewürzabfall, optimal geeignet für Aufschnittmaschinen & Slicer
- nur das Gewürz muss deklariert werden
- ausgezeichnete Optik in der Verpackung (keine losen Gewürzteile)
- einfaches Schälen



Herzhaft **und deftig**



Convenience

Endprodukt	Proteinbasis	NovaTaste Compound*		
		Geschmack	Funktion	Farbe
Burger				
Bio Peagan Burger	 TVP	✓	✓	
Peagan Burger grob	 TVP	✓	✓	✓
Peagan Burger fein	 TVP	✓	✓	✓
Peagan Gemüse-Burger > 40 % Gemüseanteil z.B. Brokkoli oder Thai-Gemüse	 TVP	✓	✓	✓
Hack & Formprodukte				
Bio Hack	 TVP  TVP	✓	✓	✓
Bifteki	 TVP	✓	✓	✓
Falafel	 TVP	✓	✓	
Gemüsebratling Masse geeignet für Burger, Bällchen etc. > 50 % Gemüseanteil	 TVP	✓	✓	
Köfte	 TVP	✓	✓	✓
Linsenbratling	 TVP  TVP	✓	✓	
Peagan Cevapcici	 TVP	✓	✓	✓
Peagan Frikadelle	 TVP	✓	✓	
Peagan Hack mit BITEC® Vegan Safe	 TVP	✓	✓	✓
Nugget & Schnitzel				
Chicken Nuggets	 TVP	✓	✓	
Peagan Schnitzel	 TVP	✓	✓	
Döner & Kebab				
Dönerspieß	 TVP  TVP	✓	✓	✓
Kebab	 TVP  TVP	✓	✓	✓



 Ackerbohnenprotein  Erbsenprotein  Kichererbsenprotein  Linsenprotein  Sojaprotein  Sonnenblumenprotein  Weizengluten

TVP: Texturat  Alle Produkte sind, wenn nicht anders gekennzeichnet, vegan.

* Individualprodukt mit Mindestabnahme und Mengenplanung



Krustenbraten

Basis Soja- & Weizenprotein
mit veganer Bratensauce

Convenience

Endprodukt	Proteinbasis	NovaTaste Compound*		
		Geschmack	Funktion	Farbe

Braten

Krustenbraten
Typ Schweinebraten



✓ ✓ ✓

Hackbraten
Typ Rinderbraten



✓ ✓ ✓

Steak

Entrecote
gegart, TK



✓ ✓ ✓

Steak Typ Beef
gegart, mariniert



✓ ✓ ✓

Steak Typ Pork
gegart, mariniert



✓ ✓ ✓

Steak Typ Tuna
gegart



✓ ✓ ✓

Filet

Hähnchenbrustfilet



✓ ✓

Hähnchenschnitzel gefüllt
Füllungen variabel



✓ ✓

Knödel

Hascheeknödelfüllung



✓ ✓ ✓

Kartoffelknödel



✓ ✓ ✓

Leberknödel

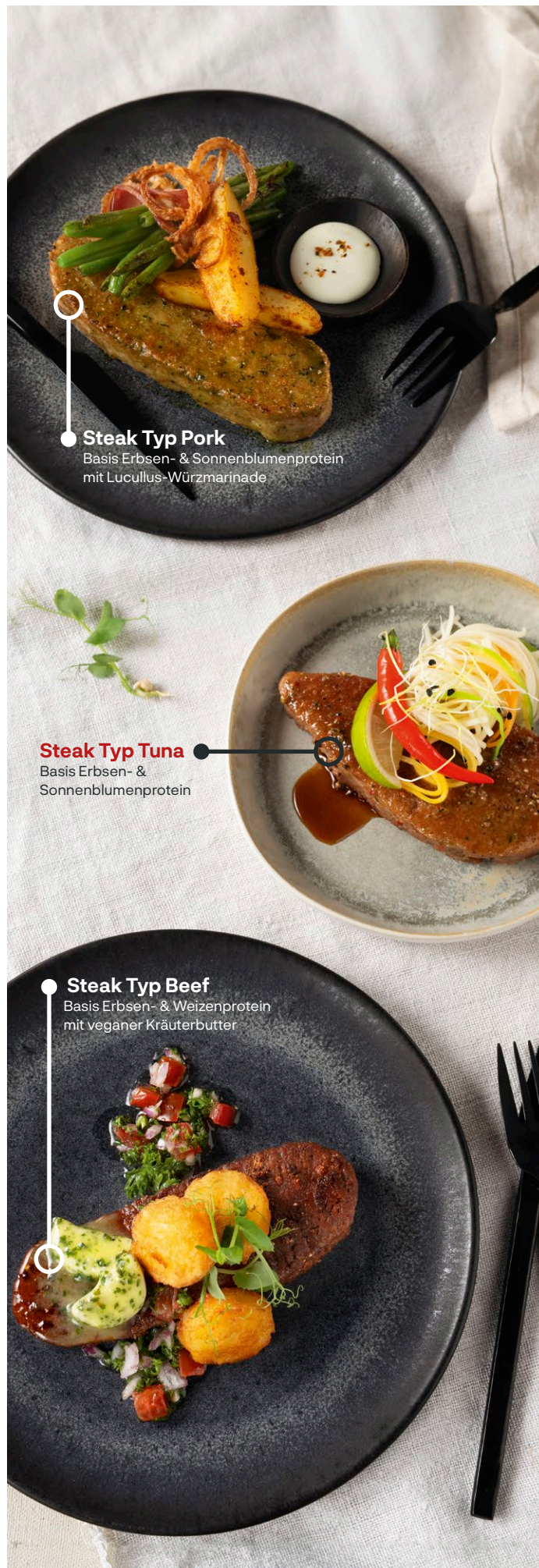


✓ ✓ ✓

Spinatknödel



✓ ✓ ✓



Erbsenprotein Kichererbsenprotein Sojaprotein Sonnenblumenprotein Weizengluten

TVP: Texturat Alle Produkte sind, wenn nicht anders gekennzeichnet, vegan.

* Individualprodukt mit Mindestabnahme und Mengenplanung

Pflanzliche Speisenvielfalt



Convenience

Endprodukt	Proteinbasis	NovaTaste Compound*		
		Geschmack	Funktion	Farbe
Visch & Meeresfrüchte				
Visch Aufstrich Lax	 TVP	✓	✓	✓
Visch Aufstrich Thunvisch	 TVP	✓	✓	✓
Visch Burger	 TVP	✓	✓	
Visch Burger Lax	 TVP	✓	✓	✓
Visch Filet	 TVP	✓	✓	
Visch Happen Typ Dill Happen komplett mit Happen und Sauce	 TVP	✓	✓	
Visch Happen Typ Rote Happen komplett mit Happen und Sauce	 TVP	✓	✓	✓
Visch Nuggets mit 20 % Blumenkohl	 TVP	✓	✓	
Visch Stäbchen	 TVP	✓	✓	
Calamari-Ringe frittiert	 TVP	✓	✓	
Garnelen/Shrimps	 TVP	✓	✓	
Surimi vegetarisches Produkt		✓	✓	
Sushi Lax		✓	✓	✓
Thunvisch Topping z.B. für Pizza	 TVP	✓	✓	✓
Füllungen				
Füllung Typ Bruschetta halbfest, nicht für Co-Extrusion geeignet		✓	✓	✓
Füllung Typ Kräuterbutter halbfest, nicht für Co-Extrusion geeignet		✓	✓	
Füllung Typ Spinat halbfest, nicht für Co-Extrusion geeignet		✓	✓	✓
Feinkostsaucen				
Bio Majo Instant zur Herstellung von Salatcremes & Dips		✓	✓	
Majo Instant zur Herstellung von Salatcremes & Dips		✓	✓	

Endprodukt	Proteinbasis	NovaTaste Compound*		
		Geschmack	Funktion	Farbe
Grillbutter				
Kräuter-Creme		✓	✓	✓
Knoblauchpfeffer-Creme		✓	✓	✓
Eiprodukte				
Rührei		✓	✓	✓

Desserts ganz vegan

Wir bieten auch Lösungen für
Süßspeisen auf pflanzlicher Basis.

Süße Produkte

Rührteig hell zur Herstellung von Kuchen, Pancakes oder Kaiserschmarrn		✓	✓	✓
Rührteig dunkel		✓	✓	✓



 Erbsenprotein  Johannisbrotprotein  Kichererbsenprotein  Sojaprotein  Sonnenblumenprotein  Weizengluten  Hühnerei-Eiweiß

TVP: Texturat  Alle Produkte sind, wenn nicht anders gekennzeichnet, vegan.

* Individualprodukt mit Mindestabnahme und Mengenplanung

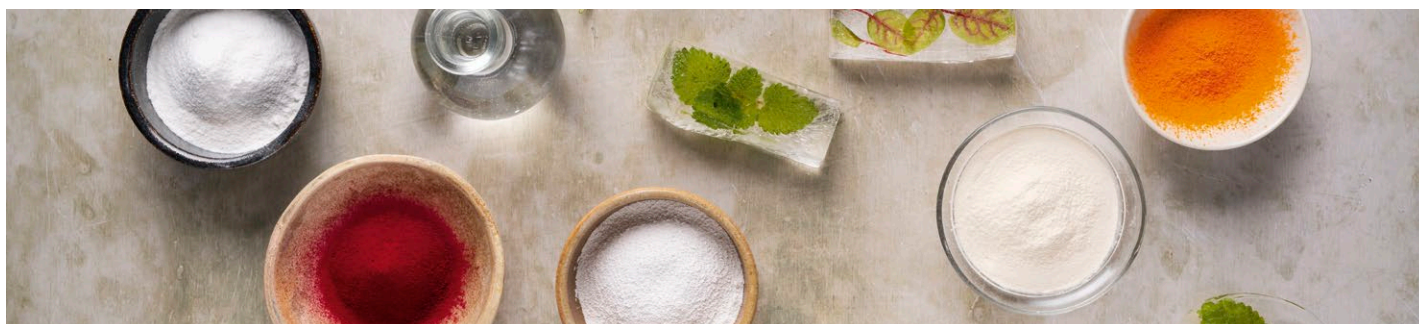
Funktionell und wirkungsvoll



Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr.	Symbolik
Panaden				
Bunte Panade	• geeignet für Fleisch, Fisch, Gemüse und Veggie-Produkte • E100	nach Geschmack	210948 1 kg	4
Knuspanier Getoastet Panade	• für alle Fleischarten, Fisch und Veggie-Produkte	nach Geschmack	118975 2 kg	4
Panade für vegane Nuggets	• auf Basis Maismehl • E500	1:3,5 Panade : Wasser	265351*	
Nasspanade	• Nasspanade	700–750 g/kg Wasser	256523*	4
Bemehlung	• allergenfrei	nach Einsatzbereich	235884*	

Geschmacksintensivierer				
Geflügel Booster Würzmischung	• vollaromatischer, fleischbetonter Geschmack, Typ Geflügel • universell einsetzbar	5,5 g nach Geschmack	180187*	
Happy Booster Würzmischung	• vollaromatischer, fleischbetonter Geschmack, Typ Rind • universell einsetzbar	1 g nach Geschmack	215141 1 kg	

Frischhaltung				
Frischex L Frischhaltungsmittel	• spürbarer Frischhalteeffekt bei längerer Lagerung • für vegane Emulsions- und Convenience-Produkte • E262	3–6 g	135585 1 kg	
Germex Flavor Apfelessigaroma	• delikat mit feiner Apfelnote • spürbarer Frischhalteeffekt bei längerer Lagerung • verlängert die Haltbarkeit ohne E-Nummern • für vegane Convenience-Produkte	2–5 g	182270 0,5 kg	
Germex Fresh Gewürzextraktzubereitung	• elegant-säuerlich mit leichter Zitronennote • spürbarer Frischhalteeffekt bei längerer Lagerung • verlängert die Haltbarkeit ohne E-Nummern • für vegane Convenience-Produkte	4–6 g	220549 1 kg	
Germex V Gepuffter Essig	• spürbarer Frischhalteeffekt bei längerer Lagerung • für vegane Emulsions- und Convenience-Produkte • E267	4–5 g	260227 1 kg	



BITEC® für vegane Fleischanaloge

Bei vegetarischen oder veganen Fleischalternativen verbessern Lebensmittelkulturen die Lebensmittelsicherheit, Textur, Farbhaltung und das Aroma. Eine milde Fermentation unterstützt die Haltbarkeit und kann bei Fleischanalogen ebenso wie bei Gemüse- und Fleischprodukten eingesetzt werden. Wir bieten zwei Kulturen speziell für vegane Anwendungen, eine Lösung für vegane Salamianwendungen und die zweite für vegane Hackapplikationen. Von uns erhalten Sie komplette Systeme zur Herstellung von veganen Fleisch- und Wurstalternativen – alles aus einer Hand.

Lebensmittelkulturen				
BITEC® Starter Vegan	• effiziente Absäuerung • charakteristisches Reife Aroma • wettbewerbstark gegen Spontanflora/Listerien • für fermentierte Fleischalternativen mit kontrollierter pH-Wert Absenkung	25 g für 100 kg Masse	274284	
BITEC® Vegan Safe	• kompetitive Hemmwirkung: sehr wettbewerbstark gegenüber der Spontanflora • unterstützt die Farbhaltung während der Lagerdauer • für frische Fleisch-Analoga, die Hackfleisch ähnlich sind	25 g für 100 kg Masse	276961	

OA: ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker
 Novapure: OA, OG  Pure Plus: OA, OG, ohne Brühe, Würze, Hefeextrakt und zugesetzte Aromastoffe  funktionaler Hilfsstoff
Allergenkennzeichnung: 4. Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
* Individualprodukt mit Mindestabnahme und Mengenplanung

Unsere Serviceleistungen auf einen Blick

Haben wir Ihr Interesse an unseren Produkten und unserem Service geweckt? Wir sind Ihr Partner für kundenindividuelle Lösungen – fragen Sie einfach Ihren Ansprechpartner!



Qualität

Unser oberstes Prinzip

Qualität ist unser oberstes Prinzip. Über die Hochwertigkeit der Produkte definieren wir uns, das gibt uns den Ansporn, unseren Kunden optimale Lösungen anzubieten. Diesen Anspruch können Sie in jedem unserer Arbeitsschritte erkennen, beginnend bei der ersten Prüfung bis hin zum fertigen Produkt – ein Team, das Hand in Hand arbeitet!



Lebensmittelrecht

Paragrafen, leicht gemacht

Wir stehen Ihnen bei Kennzeichnungsfragen, der Ausarbeitung und Überprüfung von Produktbezeichnungen sowie Deklarationen gern mit Rat und Tat zur Seite. Sie benötigen für Ihre Produktion bzw. Ihre Weiterverarbeitung Gutachten, Zertifikate oder einfach nur kompetente Unterstützung auf dem komplexen Gebiet des Lebensmittelrechts? Wenden Sie sich vertrauensvoll an uns.



Fachberatung

Service hat ein Gesicht

Unsere kreativen Metzgermeister, Technologen und Anwendungstechniker unterstützen Sie jederzeit mit effizienten, innovativen und individuell auf Sie zugeschnittenen Produktlösungen sowie Praxistipps im Bereich industrieller Herstellungsprozesse sowie handwerklicher Anwendungen.



Labor

Herzstück bester Qualität

In unseren hauseigenen Labors verfügen wir über eine Bandbreite chemischer als auch mikrobiologischer Analysemethoden. Jeder einzelne Rohstoff hat seinen individuellen, risikobasierten Prüfplan. Den Experten des Unternehmens entgeht also in puncto Sicherheit nichts. Unsere Unabhängigkeit von anderen Labors ermöglicht ein situationsgerechtes, schnelles und effizientes Handeln.