

Peagan Snackballs gefüllt



NovaTaste - IFFA 2025



Die Zukunft ist pflanzlich

Grenzenloser Geschmack

- Rein pflanzlich ist ein Synonym für abwechslungsreich, gesund und schmackhaft
- Aus pflanzlichen Zutaten können schmackhafte Wurst- und Brotbeläge, Aufstriche, Käse, Burger-Patties, Nuggets sowie völlig neue pflanzliche Produkte werden, die durch ihre Zutatenliste überzeugen
- Pflanzlich ist ein Trend, der seit Jahren neu gedacht wird, von Alternativen zu eigenständigen Produkten
- Geschmacklich sind hier nahezu keine Grenzen gesetzt, weshalb vegane Rohstoffe getreu dem Motto „Taste the world“ verwendet werden können
- In Zusammenarbeit mit VEMAG wurden koextrudierte gefüllte Snackbällchen entwickelt, die Geschmack und Textur perfekt vereinen



„Innovation mit Geschmack“

Peagan Snackballs gefüllt



Peagan Snackballs gefüllt

Rezeptur Bällchen

MATERIAL

40,00 kg	Trinkwasser, 8-10 °C
15,00 kg	Eis
29,00 kg	Peagan Hackbällchen Combi 299473 *
6,00 kg	Speiseöl, 2-4 °C
5,00 kg	Kokosfett, 1 mm
5,00 kg	Zwiebeln, 2-3 mm

VERARBEITUNG

1. Trinkwasser/Eis vorlegen, Peagan Hackbällchen Combi hinzufügen und im Rückwärtsgang mischen
2. Speiseöl hinzufügen und im Rückwärtsgang weitermischen, bis die Masse homogen und bindig ist
3. Zwiebeln und Kokosfett hinzugeben und nochmals im Rückwärtsgang gut mischen
4. Fertige Masse über Nacht im Kühlraum ruhen lassen
5. Am nächsten Tag formen/füllen und anschließend bei 170 °C für 30-40 Sekunden frittieren
6. Direkt abkühlen, verpacken und tiefkühlen

* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



Peagan Snackballs gefüllt

Rezeptur Füllung

Emulsifier Basis

MATERIAL

20,00 kg	Trinkwasser, 8-10 °C	
20,00 kg	Speiseöl	
1,00 kg	Emulsifier Universal OA	294601 *

VERARBEITUNG

1. Trinkwasser im Kutter vorlegen
2. Emulsifier Universal OA langsam einkuttern und bei mittlerer Drehzahl 2 Minuten kuttern
3. Speiseöl langsam einkuttern und Masse bei hoher Drehzahl emulgieren

Vegane Füllung Tomate Paprika

MATERIAL

40,00 kg	Emulsifier Basis
23,00 kg	Tomatenmark
25,00 kg	Gemüsepaprika rot
10,00 kg	Zwiebeln
2,00 kg	Zucker

ZUTATEN PRO KG

40,00 g	Kartoffelstärke	
4,00 g	Salz	
3,00 g	Pizza	189540
10,00 g	Optimiser MC ohne Salz	251393 *

VERARBEITUNG

1. Tomatenmark, Emulsion und Optimiser MC ohne Salz kurz homogen ankuttern
2. Gemüse in den Kutter geben und auf 2-3 mm vorzerkleinern
3. Kartoffelstärke und Pizza zugeben und die Masse bindig mengen
4. Füllung vor der Weiterverarbeitung für 4 Stunden, besser über Nacht im Kühlhaus ruhen lassen

* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



VEMAG: Koextrusion



Einfache und doppelte Koextrusion mit dem Ball Control BC237

- VEMAG entwickelt und produziert hochwertige Füll-, Portionier- und Formsysteme für Lebensmittelhersteller rund um die Welt
- VEMAG – Ihr Experte für Maschinentechologie
- mit dem Vakuutfüller Robby mit Ball Control 237 einfache Herstellung von gefüllten und ungefüllten pflanzlichen Bällchen, Bites und Snacks sowie klassischen Burgern, Nuggets und Kroketten
- Produktion live erleben bei VEMAG: Halle 8.0, Stand B04



VE Peagan Hackbällchen

Funktion und Geschmack von veganen "Hackfleisch"-Spezialitäten

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Vorbereitung für die Herstellung veganer Produkte

Produktvorteile:

- vollwürzig, fleischige Würzung mit Pfeffer, Piment und Knoblauch
- sorgt für Struktur, Biss und perfekte Textur
- ohne allergene Inhaltsstoffe (gemäß EU-Verordnung)
- ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker
- halal zertifizierbar

Deklarationsvorschlag: Texturiertes Erbsenprotein (Erbsenprotein, Erbsenmehl), Verdickungsmittel: E461, Sonnenblumenkerne entfettet, Erbsenfaser, Erbsenprotein, Aromen, Salz, Karamell (Glukose-Fruktose-Sirup, Maltodextrin, Wasser), Gewürze

Dosierung: 29 % im Endprodukt

Art. Nr.: 299473*

* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



Optimizer MC ohne Salz

Verbesserte Struktur und Wasserbindung

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Wirkstoffkombination

Produktvorteile:

- Strukturbildner für vegane und Convenience-Produkte wie Burger und Nuggets
- für ideale Festigkeit, insbesondere bei heiß verzehrten Produkten
- reduzierter Wasserverlust in frittierten Produkten
- ohne allergene Inhaltsstoffe (gemäß EU-Verordnung)
- halal zertifizierbar

Deklarationsempfehlung: Verdickungsmittel: E461, E460, Maltodextrin

Dosierung: 1 : 2,5 : 8,75 (Pulver : Öl/Fett : Wasser)

Art. Nr.: 251393*

* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



Emulsifier Universal

Stabilisierte Füllung

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Zutatenmischung

Produktvorteile:

- Herstellung von cremigen Fettemulsionen
- ohne allergene Inhaltsstoffe (gemäß EU-Verordnung)
- halal zertifizierbar

Deklarationsempfehlung: Verdickungsmittel E412, E407a, Erbsenprotein

Dosierung: 1 : 20 : 20 (Pulver : Öl : Wasser)

Art. Nr.: 294601*

* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



Pizza Kräutermischung

Typisch mediterraner Geschmack

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Kräuter-/Gewürzmischung

Produktvorteile:

- vollwürzig
- halal zertifizierbar

Deklarationsempfehlung: Kräuter und Gewürze

Art. Nr.: 189540, 1 kg



Vegane Majo

Schnelle & einfache Anwendung

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Zutatenmischung

Produktvorteile:

- für klassische und vegane Anwendungen
- ohne allergene Zutaten (gemäß EU-Verordnung)
- ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker
- halal zertifizierbar

Deklarationsvorschlag: modifizierte Stärke, Zucker, Speisesalz, Verdickungsmittel: E415

Dosierung: 75 g/kg

Art.-Nr.: 293259



Pesto Stabilisierung

Für mehr Sicherheit und Stabilität

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Zutatenmischung

Produktvorteile:

- gutes Emulgiervermögen
- Standardisierung des Käsegeschmacks
- Standardisierung des pH-Wertes im Endprodukt
- ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Deklarationsvorschlag: Milcheiweiß, Käsepulver, Sahnepulver, Salz, Säureregulator: E270

Dosierung: nach Anwendung

Art.-Nr.: 495127*

* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



NovaTaste Inside

Innovation

Aufgreifen und Umsetzung von Trends

Bindung

Funktionelle Inhaltsstoffe für eine stabile Struktur

Textur

Funktionelle Inhaltsstoffe für optimale Festigkeit, Textur und perfekten Biss

Geschmack

Vollmundige Mischung mit Aromen und Gewürzen
Aromatische Kräuter für eine schmackhafte Füllung

Nutritionaler Mehrwert

Pflanzliche Proteine und Ballaststoffe für eine ausgewogene Ernährung



A large, stylized green outline of a leaf or plant shape, composed of several curved lines, framing the central text.

**Wir gestalten die
Welt des guten
Geschmacks**



NovaTaste