

BIO-VEGANER EI-ERSATZ

AGENOVUM® 22.571

WAS IST AGENOVUM®?

AGENOVUM® ist ein veganer Ei-Ersatz auf Basis von Weizen und Mais. AGENOVUM® eignet sich für eine Vielzahl an Anwendungen im süßen Backwarenbereich und ebenso für Palatschinken, Kekse, Spätzle und knusprige Panaden.

VIELSEITIG
EINSETZBAR!



PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Einfache Anwendung
- Vielseitig einsetzbar
- Vegan
- Cremefarbenes Pulver mit getreideartigem Geruch und mehligem Geschmack
- Frei von Ei und Milch
- Haltbarkeit: 24 Monate bei trockenen Lagerbedingungen



Trends

- Bio-Qualität
- Vegan
- Clean Label
- Pflanzliche Proteinquelle
- Hoher Proteingehalt
- Kompakte Aufbewahrung
- Einfache Handhabung



WARUM AUF EIER VERZICHTEN?

Egal ob aus ethischer Perspektive oder aus gesundheitlichen Aspekten – es gibt viele Gründe auf den Verzehr von Eiern zu verzichten, sei es aufgrund einer veganen Ernährungsweise, der Salmonellen- oder Cholesterin-Thematik oder einer bestehenden Hühnereiallergie. Die Eiallergie ist nach der Milchallergie weltweit die zweithäufigste allergische Erkrankung im Kindesalter.

Die Hauptallergene befinden sich im Hühnereiweiß und heißen Ovomukoid und Ovalbumin. Bei betroffenen Menschen können sie heftige allergische Reaktionen auslösen. Die wichtigste Methode, um eine Linderung der Beschwerden zu erzielen, ist die sogenannte Karenz (Allergenvermeidung). Das Hühnerei wird aus der Ernährung ausgeschlossen und kann in vielen Rezepturen durch AgenOVUM® ersetzt werden!

(Adaptiert nach: <https://www.veganblatt.com/keine-eier> & <http://www.ecarf.org/info-portal/allergien/huehnereiallergie/>)

FOLGEN SIE DEM VEGANEN TREND

AUF BASIS VON WEIZENSTÄRKE, WEIZENPROTEIN UND MAISSTÄRKE

AGENOVUM® + Wasser = 1 Ei-Äquivalent

EIN PRODUKT – VIELE ANWENDUNGEN

- Backwaren
- Waffeln
- Spätzle
- Palatschinken
- Kaiserschmarrn
- Kekse
- Panade
- Hefeteig
- Kartoffelteig
- Teigwaren



NEU!
AGENOVUM®
GLUTENFREI!



6 VORTEILE

- Keine mikrobiologischen Kontaminationen
- Vielseitige Einsatzmöglichkeiten
- Lagerung ohne Kühlung
- Erhöhung der Lagerfähigkeit
- Ei-freie Produkte für Allergiker herstellbar
- Kostenreduktion

SO WENDEN SIE ES AN

statt 1 kg Voll-Ei: 300 g AGENOVUM® + 700 g Wasser

statt 1 kg Trockenei: 1200 g AGENOVUM®
(Zusatz von Wasser entsprechend individueller Rezeptur)

REZEPTUREN IN „COOK WITH US!“ UNTER WWW.AGRANA.COM

Sämtliche Angaben und Hinweise basieren auf unseren Untersuchungen und dienen daher nur als allgemeine, unverbindliche Anregung. Wir empfehlen, die Eignung unserer Produkte durch eigene Versuche zu prüfen.

food.starch@agrana.com
organic.starch@agrana.com

VEGANE PROTEIN
POWER –
Made in Austria