

VERU GmbH

Eis am Stiel mit weniger Kalorien

Eis am Stiel - das ist ein traditionelles Produkt, das seit Jahrzehnten in sehr ähnlicher Weise hergestellt wird. Typisch sind zum Beispiel die Herstellungstemperatur von -40 Grad °C oder der „Sahnefettschaum“, der in der Regel die Grundsubstanz für den Produktionsprozess ist. Das führt zu einem hohen Zucker- und Kalorienanteil im Eis am Stiel. Hinzu kommt die aufwändige Tiefkühllogistik, weshalb sich eine Produktion nur in hohen Stückzahlen lohnt.

Eigentlich alles große Markteintrittsbarrieren trotzdem stellt die VERU GmbH Eis am Stiel völlig neu her - mit einer dafür neu entwickelten Anlage zur Serienproduktion. Für die Schockfrostung bei -180 Grad °C kommt flüssiger Stickstoff zum Einsatz, der so genannte „Glas-Zustand“ der Moleküle ist schon in 90 Sekunden erreicht. Statt „Sahnefettschaum“ kann reiner Joghurt die Basis sein. Und: Es sind weder Stabilisatoren und Emulgatoren, noch künstliche Aroma- und Farbstoffe notwendig. Das Eis kommt in vielen Varianten auf den Markt: glutenfrei, vegan, aber auch alkoholhaltig („Mojito“).

Wichtig: Es werden erstmals echte Früchte zu Püree verarbeitet, etwa Passionsfrucht oder schwarze Johannisbeere, um dem neuen Eis einen einmaligen Charakter zu geben. Später kommt Mango dazu. Das Unternehmen verspricht eine „Geschmacksexplosion“: viel mehr natürlicher Genuss bei weniger Zucker und Kalorien.

www.veru.de

https://youtu.be/ttPUdd_PyCs