



AAK gewinnt Best Bakery Innovation auf der FIE mit Akopastry HP 400 & 200, einer leistungsstarken Lösungen für Blätterteig

AAK einer der führenden Anbieter von wertschöpfenden pflanzlichen Ölen und Fetten, hat im Dezember 2015 die Auszeichnung für die Beste Bakery Innovation auf der Food Ingredients Europe (fi) mit Akopastry HP 400 und 200 gewonnen, eines der neuesten Innovationen des Unternehmens im Bäckerei-Segment. Diese Innovation wurde entwickelt, um die Kosteneffizienz für die industriellen Blätterteig-Produkte zu verbessern - Produkte, die häufig entweder mit einer süßen Füllung aus Früchten oder einem herzhaften Füllung mit Käse, Gemüse oder Fleisch produziert werden. Akopastry HP 400 und 200 sind in erster Linie für die europäischen Blätterteighersteller entwickelt worden, und kann auch für viele andere Märkte auf der ganzen Welt geeignet sein.

Dadurch, dass der Markt immer mehr unter Druck gerät, erschwingliche Bäckerei- und Lebensmittelprodukte herzustellen, stehen Blätterteighersteller vor großen Herausforderungen bei der Abwägung, wie hochwertige Produkte zu erschwinglichen Preisen für den Endverbraucher hergestellt werden können.

Mit AAK's Akopastry HP 400 & 200, ist nun eine Lösung gefunden, kosteneffiziente Produkte anzubieten, die gleichzeitig die Ernährungsprofile der Endprodukte verbessern.

"Blätterteigprodukte, bei denen Akopastry HP 400 zum Einsatz kommt zeigen deutliche Kostenvorteile, da man die Möglichkeit hat, mit 20 Prozent weniger Teiggewicht das gleiche Teigvolumen im Endprodukt zu erhalten", sagt Mats Persson, Marketing Director, Bakery. "Darüber hinaus zeigen sowohl Akopastry HP 400, als auch Akopastry HP 200 eine verbesserte Struktur des Endprodukts."

Studien auf industriellen Produktionsanlagen haben ergeben, dass Akopastry HP 400 und Akopastry HP 200 deutlich zu einer Kostenreduzierung sowie einer Verbesserung der Teigstruktur bei Backwaren führen können. Dieses gilt sowohl für frisch gebackene Produkte, als auch für gefrorene Bake-off Produkte. Darüber hinaus ergeben sich bei der Verwendung von Akopastry HP 400 und Akopastry HP 200 Vorteile durch ein verbessertes Nährwertprofil, was die Liste an Vorteilen komplettiert.

Wenn Sie mehr über Akopastry HP 400 & 200 erfahren möchten, können Sie gerne Ihren AAK-Ansprechpartner kontaktieren, oder Sie melden sich bei:

Mats Persson, Marketing director
mats.persson@aak.com

AAK is a leading provider of value-adding vegetable oils & fats. Our expertise in oils & fats within food applications, our wide range of raw materials and our broad process capabilities enable us to develop innovative and value-adding solutions across many industries – Chocolate & Confectionery, Bakery, Dairy, Infant Nutrition, Food Service, Personal Care, and more. AAK's proven expertise is based on more than 100 years of experience within oils & fats. Our unique co-development approach brings our customers' skills and know-how together with our own capabilities and mindset for lasting results. Listed on the NASDAQ OMX Stockholm and with our headquarters in Malmö, Sweden, AAK has 17 different production facilities, sales offices in more than 25 countries and more than 2,500 employees. We are AAK – The Co-Development Company.

