

---

Walluf, im Juli 2016

## **Vegetarische und vegane Fleisch- und Käsealternativen – nicht nur ein Trend**

Vegetarische und vegane Fleisch- und Käsealternativen, ein Markt, den es zu besetzen gilt. Diese Alternativen für Fleisch und Molkereiprodukte haben als Zielgruppe den Flexitarier unter den Verbrauchern.

Fleischfreie Ernährung liegt nicht nur im Trend, sie ist einer der am stärksten wachsenden Märkte in Westeuropa. Flexitarier sind vor Vegetariern und Veganern die größte Zielgruppe für vegetarische und vegane Lebensmittel. Deren bewusste Ernährungsgewohnheiten, sowie deren Sonderformen bieten ganz neue Absatzmöglichkeiten für Produzenten von Lebensmitteln. MARKLAND Ingredients hat diesen Trend erkannt und bietet innovative Lösungen für jede der 3 Zielgruppen an.

Ob Nuggets, Aufschnitt, Burger-Patties, schmackhafte Aufstriche, Grill- und Ofenkäse - alle Produkte lassen sich vegetarisch oder vegan herstellen und bieten Geschmack, Genuss und Sicherheit. Es ist für jeden etwas dabei.

Bei diesen Entwicklungen haben wir darauf geachtet, dass die vegetarischen und veganen Erzeugnisse auf Ihren bestehenden Maschinen und Anlagen hergestellt werden können. So haben Sie die Möglichkeit, Ihr Sortiment durch fleischfreie oder vegane Lebensmittel zu erweitern, dadurch neue Kundengruppen zu erschließen und Wettbewerbsvorteile zu generieren.

Zahlreiche Innovationen von MARKLAND Ingredients basieren auf dem Wunsch nach allergenfreien Lebensmitteln, die frei von zugesetztem Glutamat, frei von zugesetzten Allergenen oder Konservierungsmitteln sind. Hierzu bietet MARKLAND Ingredients eine Reihe technologischer Lösungen und Produkte an, die deklarationsfreundlich sind und es Ihnen ermöglicht, Wettbewerbsvorteile in diesem Markt zu generieren. Nicht zuletzt achten wir bei den von uns verarbeiteten Rohstoffen auf die gentechnik-freie (GMO-free) Herstellung.

## **Über MARKLAND Ingredients:**

Ein Tochterunternehmen der VAN HEES GmbH.

Kerngeschäft des hundertprozentigen Tochterunternehmens der VAN HEES GmbH in Walluf ist die Entwicklung und Herstellung von kundenspezifischen Würzmischungen im „Nicht-Fleischverarbeitenden“ Bereich. Dazu gehören z.B. spezielle Flüssigwürzungen und Compounds für moderne Molkerei- und Convenience-Produkte, Stabilisierungs- und Frischhaltesysteme für die Feinkostbranche und Würzungen für den TK- und Snack-Bereich.

Die MARKLAND Ingredients GmbH bietet der allgemeinen Lebensmittelindustrie individuelle Lösungen für innovative Produkte. Diese werden innerhalb des Firmenverbundes nach hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandards an verschiedenen spezialisierten Standorten produziert.

Die eigene Vermahlung ermöglicht die Verarbeitung von Gewürzen in gewünschten Mahlgraden und für verschiedenste Gebindegrößen. IFS & HALAL Zertifizierungen belegen die Sicherheit, die für diese Produkte benötigt wird.

Am Standort Walluf stehen verschiedene Misch- und Abfüllsysteme zur Verfügung. Dort befinden sich auch alle technischen Einrichtungen, sowie die Spezialisten für Produktentwicklung und Qualitätssicherung. Die Herstellung von Flüssigprodukten ist ebenfalls in Walluf angesiedelt. Diese erfolgt in einem hochmodernen Flüssigwerk. Die gesamte Produktionsstätte ist nach IFS und BIO zertifiziert.

Die MARKLAND Ingredients GmbH nutzt die Synergien, die VAN HEES als ein seit über 65 Jahren bestehendes, heute weltweit tätiges Unternehmen bietet. MARKLAND Ingredients orientiert sich darüber hinaus an bewährten Strategien, die VAN HEES erfolgreich gemacht haben.

Die MARKLAND Ingredients GmbH kreiert junge, moderne und anspruchsvolle Produkte, die in einem Traditionsunternehmen nach allen geforderten Qualitätsmaßstäben hergestellt werden.

## **Ihr Ansprechpartner:**

Carsten Brinck  
Leiter Marketing  
Tel: +49 6123 708 168  
E-Mail: [brinck@markland-ingredients.com](mailto:brinck@markland-ingredients.com)