

MADE WITH LUVE – REIN PFLANZLICHES VEGANES SPEISEEIS MIT LUPINENPROTEIN

Dieses cholesterin- und laktosefreie Speiseeis wurde vom Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV in Kooperation mit seinem Spin-off-Unternehmen Prolupin GmbH entwickelt.

REIN PFLANZLICHES SPEISEEIS

Genuss pur verspricht ein neu entwickeltes rein pflanzliches Speiseeis. Die neue Eiscreme enthält keine tierischen Bestandteile (z.B. Eier, Milch); dafür rein pflanzliche Fette und hochwertiges Lupinenprotein aus heimischem Anbau. Das ausgewogene Verhältnis aus pflanzlichen Fetten und Lupinenprotein macht das Speiseeis ernährungsphysiologisch wertvoll.

TECHNOLOGISCHE UND SENSORISCHE VORTEILE

Die im Speiseeis enthaltenen Lupinenproteine lassen sich einfach verarbeiten und haben hervorragende sensorische Eigenschaften. Die ausgewählte Lupinensorte kann ohne lange Transportwege regional verarbeitet werden. Von Lupinen existieren im Gegensatz zu Soja keine gentechnisch veränderten Sorten.

UNBESCHWERTER GENUSS FÜR ALLE

- Cremig und stabil
- Reduzierter Fettgehalt
- Laktosefrei
- Cholesterinfrei
- Glutenfrei
- Frei von tierischen Zutaten

Mehr Infos zu den Produkten einschließlich
Händlerverzeichnis finden Sie unter
www.madewithluve.de

Ansprechpartner

Christian Zacherl
Telefon +49 8161 491-426
christian.zacherl@ivv.fraunhofer.de



©Julius Kühn-Institut
Die blaue Süßlupine (*L. angustifolius*): Körnerleguminose mit hohem Proteingehalt



©Ansgar Pudenz / Deutscher Zukunftspreis
Lupinensamen: technologisch einfach verarbeitbar und ernährungsphysiologisch wertvoll



Speiseeis MADE WITH LUVE = LuPine + VEgan