



Einfach vegan gelieren mit LoVE it!

Bielefeld, Februar 2023 – Die Nachfrage nach veganen Alternativprodukten und Backrezepten von Konsumentinnen und Konsumenten steigt immer mehr¹. Passend dazu bietet Dr. Oetker ab März 2023 das neue „LoVE it! Veganes Geliermittel“ an. Der perfekte Helfer für alle, die vegane oder vegetarische Desserts und Gebäcke schnell und einfach mit einer Gelatine-Alternative zubereiten wollen. Das Produkt überzeugt mit einer hochwertigen Rezeptur und wird genauso verwendet wie Gelatine.

Vegan Gelieren leicht gemacht mit Dr. Oetker

Das neue Dr. Oetker **LoVE it! Veganes Geliermittel** wendet sich vor allem an Konsumentinnen und Konsumenten, die sich vegan, vegetarisch oder flexitarisch ernähren und auf der Suche nach einer Alternative zu tierischer Gelatine sind, die leicht gelingt. Mit dem Neuprodukt erzielen Backbegeisterte leicht und im Handumdrehen ebenso gute Ergebnisse. Das vegane Geliermittel hat eine hochwertige Rezeptur basierend auf 30 % Agar-Agar mit Konjak sowie Johannisbrotkernmehl und ist dabei geschmacksneutral.

Kleine Warenkunde rund um Agar-Agar, Konjak und Johannisbrotkernmehl:

Agar Agar:

- Wird aus getrockneten Meeresalgen gewonnen und ist geschmacksneutral



Konjak

- Wird aus der Wurzel der ursprünglich aus Südostasien stammenden Teufelszunge (*Amorphophallus konjac*) gewonnen
- Quillt in Wasser langsam zu mitunter sehr festen Gelen auf und ist geschmacksneutral

Johannisbrotkernmehl

- Ist für heiße und kalte Speisen geeignet
- Wird aus den Samen des Johannisbrotbaumes gewonnen
- Kann das 80- bis 100-fache seines Eigengewichts an Wasser binden und ist geschmacksneutral

Die fein abgestimmte Zusammensetzung des Produkts hat den positiven Effekt, dass es zu wenig Synärese (Phasentrennung) kommt. Sie bewirkt eine rundum stabile Gelstruktur, sodass wenig Flüssigkeit aus dem Gel austritt, die feuchte Stellen im Gebäckboden bilden könnte. Passend zum Dr. Oetker Qualitätsanspruch.

Die vier beinhaltenen Beutel des Dr. Oetker Produkts entsprechen, je nach Anwendung, bis zu zwölf Blatt herkömmlicher Gelatine. Sie überzeugen mit ihrer Ergiebigkeit sowie den einfachen Dosierungsmöglichkeiten – für viele kreative Möglichkeiten im Bereich Backen und Dessert.

Die Zukunft isst vegan – vegane Alternativen im Trend

Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten in Deutschland haben Interesse an veganen Produktalternativen und Backrezepten¹. Mit der Einführung des **LoVE it! Veganes Geliermittel** als Alternative zu tierischer Gelatine reagiert Dr. Oetker auf diesen Trend¹ und adressiert damit eine stetig wachsende Zielgruppe², die sich vegan, vegetarisch oder flexitarisch ernährt.

Mit dem **LoVE it! Veganes Geliermittel** wird das Unternehmen dem Anspruch der eigenen Sustainability-Charter gerecht, Konsumentinnen und Konsumenten einen bewussten Lebensstil durch vielfältige und vegane Produktsortimente zu ermöglichen.

Die unverbindliche Preisempfehlung für eine Packung beträgt 2,29 Euro. Eine Verkaufseinheit beinhaltet 16 g (4 Beutel á 4 g). Das Produkt kann ab März 2023 auch bequem im Dr. Oetker Shop unter www.oetker-shop.de bestellt werden.



„Das LoVE it! Veganes Geliermittel ist sowohl für vegane als auch nicht vegane Rezepte geeignet und verspricht dabei Ergiebigkeit sowie leichtes Gelingen.“

Theresa Köhnhorn, Brand Managerin Marketing Backzutaten



¹Quelle: Statista, „Vegane Lebensmittel: Umsatz weltweit 2021“, 2022

²Quelle: BMEL Ernährungsreport 2021, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

Die Dr. Oetker Sustainability Charter

Nachhaltiges Handeln und unternehmerische Verantwortung haben bei Dr. Oetker eine lange Tradition. Unser Anspruch ist es, jedem ein Gefühl von Zuhause zu geben. Geleitet von diesem Purpose entwickeln wir unser Unternehmen stetig weiter und ebnen den Weg für eine nachhaltige Zukunft. Daher haben wir 2020 die Dr. Oetker Sustainability Charter verabschiedet und dadurch unsere Ambitionen zum Thema Nachhaltigkeit fest in unserem Handeln verankert. Die Sustainability Charter besteht aus den Dimensionen Our Food, Our World und Our Company und beinhaltet sowohl konkrete Nachhaltigkeitsziele als auch Verpflichtungen, denen wir uns als verantwortungsbewusstes Unternehmen stellen.



Mehr unter <https://www.oetker.com/sustainability>

Weiteres Bildmaterial sowie Portraitfotos von Zitatgebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Februar 2023

Nutzung: Abdruck bis August 2023 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von Dr. Oetker und dem Unternehmen Dr. Oetker zu verwenden.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten

PR-Kontakt:

Dr. Oetker Deutschland Brand and Product Communication

Jana Nörenberg
Communication Business Partner and
Media Spokesperson Cake
P: 05 21 / 155 – 42 16
E: jana.noerenberg@oetker.com



Hannah Strüver
Executive Manager and Media Spokesperson
Brand and Product Communication
P: 05 21 / 155 – 30 44
E: hannah.struever@oetker.com

