Medienmitteilung

**Hilcona setzt weiteren Innovationsschritt – Nassextrusionanlage sorgt für neue kulinarische Massstäbe**

Perfekte Textur – Konstante Qualität – höchste Kulinarik. Hilcona investiert über drei Millionen Franken in die neue Technologie.

Das Bauprojekt selbst konnte trotz schwieriger Umstände – bedingt durch Pandemie und vermehrte Lieferengpässe bei technischen Teilen – in der geplanten Zeit realisiert werden. Zur Erweiterung der Produktion hat sich Hilcona als Schlüsseltechnologie für eine Nassextrusionanlage der neuesten Generation entschieden. Die neue Anlage bietet ideale Voraussetzungen für die Herstellung von veganen und vegetarischen Fleisch- und Fisch-Alternativen, ist modular aufgebaut und kann deshalb für jede Anwendung individuell konfiguriert werden.

**Perfekte Textur**

Vegetarische und vegane sowie fleischanaloge Lebensmittel gewinnen zunehmend an Bedeutung. Die Lebensmittel aus der Nassextrusionanlage garantieren die perfekte Textur und einen harmonischen Geschmack. Nassextrusion ist eine der Kerntechnologien für veganen Fleischersatz, aber auch als Basis für Salate, Mahlzeiten, und damit die ideale Ergänzung zu den bestehenden Produktionsmöglichkeiten. Durch die gezielte Variation von Rezeptur und Bearbeitungsparametern gelingt es der Hilcona ausgezeichnet, die Struktur von Produkten aus Pflanzenproteinen noch genauer an die von unterschiedlichen Fleischarten anzugleichen und damit den Erwartungen von Verbraucherinnen und Verbrauchern zu entsprechen. Hilcona leistet damit auch einen Beitrag zur Erhöhung des Anteils an pflanzlichem Protein in der Ernährung der Bevölkerung.

**Investition in die Zukunft zur Sicherung der Arbeitsplätze in der Region**

Der Extruder ermöglicht viele schnelle Produktwechsel und gibt der Hilcona die nötige Flexibilität, um den Kundenanforderungen gerecht zu werden.  „Die neue Fertigungsanlage ist eine bedeutende Investition in die Zukunft zur Sicherung der Arbeitsplätze in der Region und zur Stärkung unserer Position am Markt. Der kompakte Aufbau erlaubt es uns, ein hochwertiges Produkt effizient herzustellen. Die hohe Flexibilität, das hygienische Design und die technische Zuverlässigkeit haben uns überzeugt. Unsere einmaligen Schlüsselkompetenzen sind die Prozessführung, das Downstream-Equipment sowie unsere eigene, innovative Kulinarik-Abteilung. Wir suchen laufend nach der perfekten Textur und dem besten Biss. Unsere kulinarische Mission geht immer weiter“, betonte Hilcona CEO Martin Henck.

**Chunks, frische Salate, Fertigmenüs und Produkte für den Food Service**

„Wir können unseren Kunden, dank der einmaligen Nassextrusion, noch mehr schmackhafte Alternativen anbieten. Von einfachen Chunks und als Zutat in frischen Salaten über Fertigmenüs bis hin zu Produkten für den Food Service. Die neue Anlage ermöglicht es uns, mit pflanzlichen Proteinen die Struktur und den Biss von Fleisch nachzuahmen und eine vegane Alternative zu bieten“, erläuterte Benjamin Hassler, Leiter des Hilcona Technologiemanagements.

Stichwort Nassextruder:

In der Maschine werden pflanzliche Rohstoffe gemischt und erhitzt, dabei falten sich die Proteinstrukturen auf und es entsteht eine elastische Masse. Diese wird beim Abkühlen durch eine Düse gedrückt. Dabei entstehen die länglichen Fasern, die den gewissen "Biss" im Produkt erzeugen.

[Perfekte Textur - die neue Nassextrusionsanlage](https://www.youtube.com/watch?v=786svHUgIKc)

**Kontakt:**

Markus Amann

Unternehmenskommunikation



Hilcona AG | Bendererstrasse 21

9494 Schaan | Fürstentum Liechtenstein

T +41 58 895 95 72 | M +41 79 664 71 69

markus.amann@hilcona.com | [www.hilcona.com](http://www.hilcona.com/)