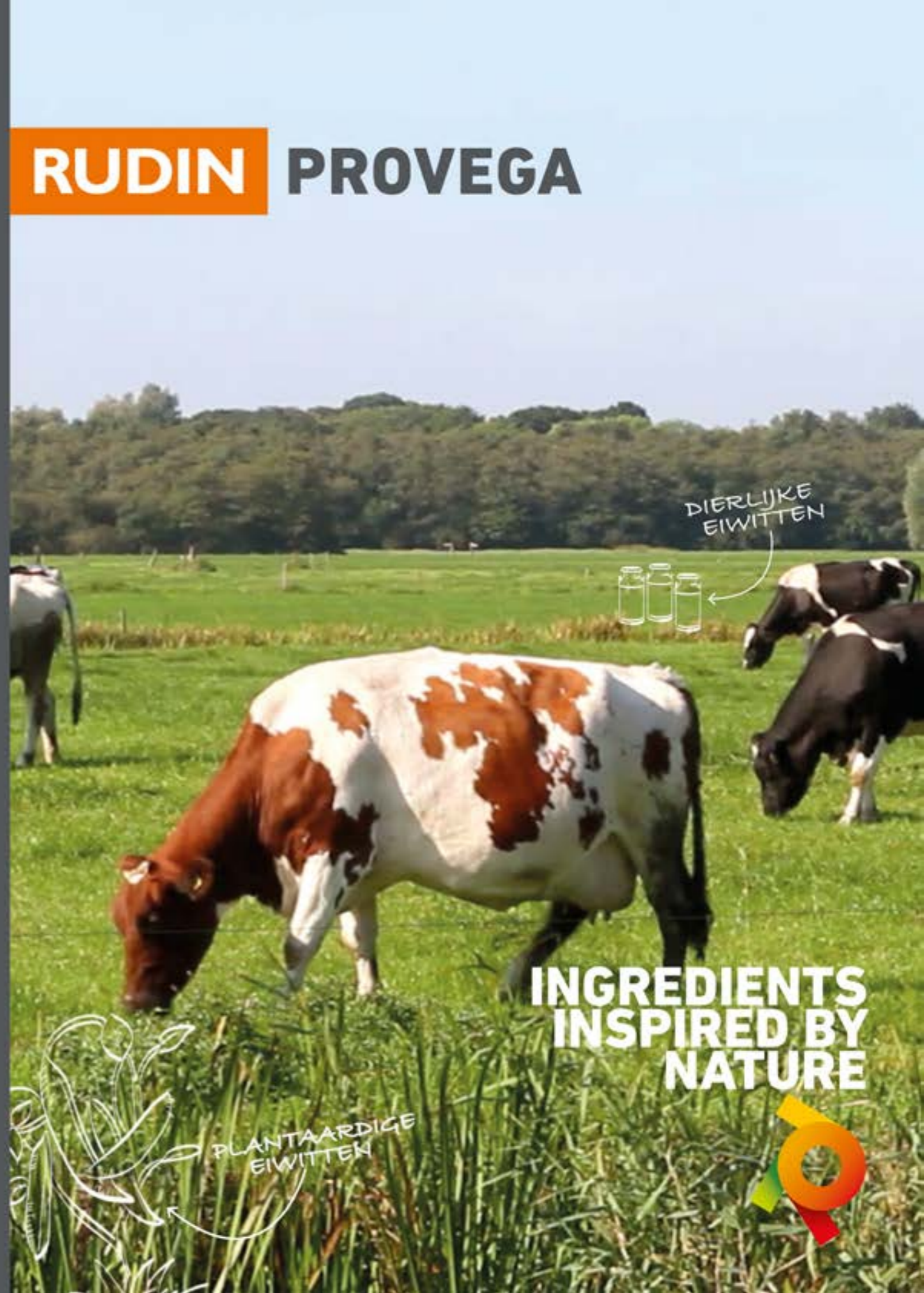


BE INSPIRED

RUDIN PROVEGA



DIERLIJKE
EIWITTEN



INGREDIENTS
INSPIRED BY
NATURE

PLANTAARDIGE
EIWITTEN



RUITENBERG

INNOVATION AS MAIN INGREDIENT

Ruitenberg Ingredients B.V.

Griftstraat 8

7391 TM Twello

The Netherlands

T. +31 571 270 000

E. info@ruitenberg.com

I. www.ruitenberg.com



RUDIN PROVEGA

Speelt u al in op de trend van minder vlees eten en vleesvervangers?

Nu de trend van dalende vleesconsumptie in de meeste Europese landen doorzet, willen veel fabrikanten van vleesproducten een eigen vegetarische of veganistische variant op de markt brengen. Misschien wilt u dat ook wel. Maar hoe pakt u zo iets aan?

Rudin®ProVega: een uniek concept

Eén van onze innovaties is Rudin®ProVega, een unieke eiwitstructuur die u kunt gebruiken als vervanging van vlees. De sappigheid, bite en textuur van Rudin®ProVega zijn haast niet te onderscheiden van die van vlees.

Dankzij een innovatieve technologie is het ons gelukt om deze eiwitstructuur te maken. De eiwitten kunnen zowel uit plantaardige (soja, veldbonen) als uit dierlijke bron (ei, wei) stammen. Hiermee kunt u uw vegetarische of veganistische concepten precies de sappigheid, bite en textuur geven die u wenst.

Behalve de eiwitstructuur zelf ontwikkelen we ook concepten op maat. Ze bevatten zowel onze Rudin®ProVega als een bindingsysteem en kunnen bovendien qua smaak naar wens worden aangepast. Deze kant-en-klare concepten kunt u eenvoudig en efficiënt verwerken op uw huidige vleeslijnen.

Kan ik Rudin®ProVega verwerken op een bestaande productielijn?

Het ontwikkelen van een vleesvervanger is een complex proces. Bij Ruitenberg hebben we dat voor elkaar gekregen. Uiteraard delen we onze kennis en ervaring graag met u om een geschikt concept met Rudin®ProVega te vinden waarmee u op eenvoudige en efficiënte wijze uw eigen nieuwe producten kunt verwerken. Gewoon, op uw eigen productielijn.

Co-creatie en technische ondersteuning

Leden van ons R&D-team werken graag nauw met u samen aan het ontwikkelen van uw vegetarische en veganistische concepten. We kunnen u helpen bij het aanpassen van nieuwe en innovatieve producten op basis van onze Rudin®ProVega. Vanzelfsprekend zorgen we ervoor dat deze producten volledig aan uw eisen en wensen voldoen. We kunnen u bij het hele proces begeleiden, vanaf de allereerste ideeën en ontwerpen tot en met het moment dat u helemaal tevreden bent met het eindproduct.

U bent natuurlijk ook van harte welkom in onze technologiehallen in Twello, waar u volop kunt profiteren van onze kennis en ervaring om uw eigen vegetarische of veganistische producten op basis van onze Rudin®ProVega uit te proberen of om uw eigen kant-en-klare concept te ontwikkelen.

Wilt u meer weten over Rudin®ProVega of over Ruitenberg?

Ga dan naar www.ruitenberg.com of neem contact met ons op voor een afspraak: info@ruitenberg.com. We adviseren u graag!



PROVEGA HAMBURGER



PROVEGA BITTERBAL



PROVEGA KEBAB



PROVEGA KIPNUGGETS