

Technologiepräsentation LinCheese

Verfahren zur Herstellung eines veganen
Käseersatzproduktes durch Fermentation



Beschreibung des Produkts

LinCheese - Verfahren zur Herstellung eines veganen Käseersatzproduktes in zwei Varianten:

- Schnittkäse-Alternative
- Weichkäse-Alternative

Die meisten derzeit erhältlichen Produkte auf dem Markt sind nicht fermentiert und unterscheiden sich daher deutlich von traditionellem Käse – sowohl in ihrer Textur als auch in ihrem Nährwertprofil.

Das innovative Herstellungsverfahren von LinCheese beruht auf der Fermentation einer Rohstoffbasis aus Leguminosen. Im Gegensatz zu herkömmlichen veganen Käsealternativen, die häufig auf Pflanzenfetten und künstlichen Aromen basieren, entstehen bei LinCheese die charakteristische Käsetextur, der authentische Geschmack und der typische Geruch durch einen gezielten Fermentationsprozess.



Kurzvorstellung des Gesuchs

Das Institut hinter der Entwicklung sucht für das hier dargestellte Produkt einen Investor, um den Schritt von der Konzeptphase zur Marktreife zu gehen und gemeinsam den Standard für nachhaltige, vegane Ernährung zu setzen.

Anwendungsgebiet sind vegane Käseersatzprodukte mit den typischen Charakteristika wie Geschmack, Geruch und feste, elastische Textur.