

Die belgische Dessertfabrik hat sich definitiv für pflanzliche Patisserie entschieden

Seit 50 Jahren produziert Nanuk NV in seinen drei verschiedenen Abteilungen nicht nur Desserts, sondern auch Chicken Wings und frische startklare Salaten für den Retail und den Food-Service. Nanuk war anfangs ein kleines Familienunternehmen, das sich zu einem wichtigen Produzenten in der Lebensmittelindustrie entwickelte.

Dem derzeitigen CEO Paul Sulmon, der auch einer der Gesellschafter ist, hat zum Zweck, die anderen Investoren davon zu überzeugen, sich auf eine brandneue Dessertreihe auf pflanzlicher Basis zu konzentrieren. Im 2020 beschloss das Unternehmen sich auf seine Dessertabteilung zu konzentrieren und begann mit der Herstellung von Desserts auf pflanzlicher Basis. Die ersten Produkte wurden im 2022 auf den Markt gebracht und seitdem wurde eine breite Palette köstlicher pflanzlicher Mousses unter der Marke Vecuisine entwickelt.

Dieser im Jahr 2020 eingeleitete Übergang zielt darauf ab, bis zum 2030 eine vollständige Produktionslinie auf pflanzlicher Basis zu schaffen. Bei dieser schrittweisen Umstellung der Produktionslinie wird besonderes Augenmerk auf Qualität und Geschmack gelegt. "Unsere Zielgruppe sind entweder burgundische Flexitarier oder vegane Konsumenten", sagte Paul. "Wir wollen nur Produkte auf den Markt bringen, bei denen Verbraucher mit den Milchvarianten kaum einen Unterschied machen können". Unsere Produkte dürfen nicht teuer sein und müssen für jeden erschwinglich bleiben.

15 leckere pflanzliche Mousses

Die Forschungs- und Entwicklungsabteilung von Nanuk hat bisher bereits 15 herliche pflanzliche Mousses entwickelt. Die erste pflanzliche Mousse war tatsächlich die Mousse auf Basis der berühmten belgischen Schokolade. Anschließend wurde diese Erfahrung genutzt, um die anderen Geschmacksrichtungen zu entwickeln. Unser Assortiment an pflanzlichen Mousses lässt sich in zwei Kategorien einteilen: nostalgische Geschmacksrichtungen wie Mokka-, Spekulatius-, Mandel- und Pistazienmousses und exotische Geschmacksrichtungen wie Mango-, Passionsfrucht- und Limettenmousses.

Unsere pflanzlichen Mousses sind vegan und allergenfrei, das heißt ohne Laktose, ohne Ei, ohne Cholesterin und ohne Gluten. Wir verwenden in unseren Rezepten nur erstklassige Zutaten, um dem Verbraucher eine einzigartige Alternative mit gutem Geschmack, toller Konsistenz und natürlicher Farbe bieten zu können.

Unsere herrlichen Mousses sind auch die Grundlage für die zukünftige Entwicklung unserer pflanzlichen Kuchen. Im 2024 möchten wir unsere pflanzlichen Käsekuchen und Meringuekuchen weiterentwickeln. Langfristig wird Vecuisine seinem flexitarischen und veganen Publikum ein umfassendes Assortiment an Desserts auf pflanzlicher Basis anbieten können.

Innovative Private-Label-Geschäftslösungen

Nanuk ist bereits als wichtiger Partner für den Retail in den Benelux-Ländern und Europa bekannt. Für jeden Retail-partner gelang es Nanuk, maßgeschneiderte Produkte und Verpackungslösungen anzubieten. Wir haben die Möglichkeit, täglich mit den größten Retailers wie Lidl und Aldi auf dem

belgischen Markt zu arbeiten. Unser Ziel ist es, ein vertrauenswürdiger Geschäftspartner für vegane und pflanzliche Patisserie in ganz Europa zu werden.

Da wir flexibel und kundenorientiert sind, können wir dem Retail und dem Food Service kurzfristig hochwertige Lebensmitteldienstleistungen anbieten. Sie nennen es, wir können es für Sie machen! Wir entwickeln kontinuierlich neue Produkte entsprechend den Wünschen unserer Kunden und können deshalb stolz darauf sein, dass wir ein exklusives Private-Label-Konzept vorantreiben konnten.

Pionier der pflanzlichen Patisserie

Paul Sulmon beschloss, die traditionelle Milchgebäckproduktion in eine kreative, pflanzenbasierte Produktion umzuwandeln. Das scheint ziemlich extrem, aber jeder Schritt nach vorne folgt einem streng logischen Muster. Die Welt befindet sich in einem ständigen Wandel und die Verbraucher werden sich immer bewusster, dass sie täglich Produkte tierischen Ursprungs konsumieren. Das ist sicher nicht mehr die richtige Option. Die Zucht von Tieren für den Verzehr liegt nicht mehr im Trend und scheint unter Druck zu stehen. Darüber hinaus hat der Konsum tierischer Lebensmittel tiefgreifende Auswirkungen auf den Klimawandel.

Wer könnte besser an innovative Patisserieprodukte auf pflanzlicher Basis denken als ein talentierter Chef-Pâtissier, der über das gesamte Wissen verfügt, um köstliche Mousses und Kuchen zu entwickeln? Unsere Forschungs- und Entwicklungsabteilung arbeitet seit einigen Jahren an unserem pflanzenbasierten Übergang und nutzt das traditionelle Know-how, um neue pflanzenbasierte Produkte zu entwickeln.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Nanuk sich kontinuierlich darauf konzentriert, seine Auswirkungen auf das Klima zu reduzieren, indem es seine Produktionslinie langsam auf eine vollständig pflanzenbasierte umstellt. Die Schaffung eines neuen Markennamens Vecuisine ist nur der erste Schritt, denn in Zukunft wird unsere Dessertabteilung nicht nur ein kleiner Teil des Unternehmens sein, sondern das gesamte Unternehmen selbst betreffen.

Nanuk NV

Rue des Garennes 10

7700 MOUSCRON

BELGIUM

Brand: Vecuisine

Website: <https://vecuisine.be/>

Press contact: Theuninck Amandine amandine@nanuk.be +3256481800