

Pressemitteilung

Essen, 16. Mai 2024

Brenntag Specialties Nutrition gewinnt den "Best Ingredient Innovation Award" für pflanzenbasierten Käseersatz nach griechischer Art

- **Der prämierte pflanzliche Käseersatz wurde vom Brenntag Nutrition Innovation & Application Center in Padua, Italien entwickelt**
- **Während der Saudi Food Manufacturing Trade Show in Riad wurde die Auszeichnung an das Brenntag Specialties Nutrition Team überreicht**

Brenntag, Weltmarktführer in der Distribution von Chemikalien und Inhaltsstoffen, hat heute bekannt gegeben, dass die von ihm entwickelte Rezeptur für einen Analogkäse nach griechischer Art mit dem Preis für die beste Ingredienzien-Innovation ausgezeichnet wurde. Die Rezeptur für den pflanzlichen Käseersatz nach griechischer Art wurde im hauseigenen Brenntag Nutrition Innovation & Application Center in Padua entwickelt.

Die Rezeptur besteht zu 100 Prozent aus pflanzlichen Zutaten, die von einem Team aus Lebensmitteltechnologien und Experten für Inhaltsstoffe sorgfältig ausgewählt wurden, um die Textur und das Mundgefühl von Milchprodukten nachzubilden. Sie enthält auch zwei wichtige Zutaten von Brenntag-Lieferanten: Kartoffelstärke und Kartoffelprotein von Avebe für die Textur und käseähnliches Aroma von Silesia. Brenntags pflanzliches Käseanalogon nach griechischer Art ist einfach und vielseitig in der Küche zu verwenden, kann an bevorzugte Geschmacksrichtungen und Gewürze angepasst werden und ist zu 100% allergenfrei.

Frank Haven, Präsident Brenntag Nutrition EMEA, erklärt: "Die Auszeichnung würdigt nicht nur unsere kontinuierlichen Bemühungen, innovative Lösungen zu finden, sondern auch qualitativ hochwertige Produkte anzubieten, die den Bedürfnissen und Erwartungen unserer Kunden entsprechen. Wir sind stolz darauf, dass unsere Bemühungen anerkannt wurden und möchten uns bei allen bedanken, die uns unterstützt haben, einschließlich unserer Partner und Lieferanten. Diese Auszeichnung spornt uns weiter an, innovative Lösungen zu entwickeln, die die Zukunft der Ernährungsindustrie gestalten."

Mahaboob Shaik, Technical Sales Manager bei Brenntag Nutrition, der zusammen mit den Brenntag-Teams in den Vereinigten Arabischen Emiraten und Saudi-Arabien die Lösungen von Brenntag Nutrition in allen GCC-Ländern vertreibt, sagt: "Unser pflanzlicher Analogkäse nach griechischer Art bietet nicht nur eine Alternative zu herkömmlichen Käseprodukten, sondern auch eine schmackhafte Option für Verbraucher, die eine

Pressemitteilung

pflanzliche Ernährung bevorzugen. Unsere Zutatenlösung bietet ein sensationelles gastronomisches Erlebnis mit einem angenehmen und reichhaltigen Mundgefühl und einem klaren Geschmack. Auch das Erscheinungsbild ist mit seiner klaren Farbe und seinem köstlichen Aussehen einladend".

Über Brenntag:

Brenntag ist Weltmarktführer in der Distribution von Chemikalien und Inhaltsstoffen. Das Unternehmen spielt eine zentrale Rolle bei der Vernetzung von Kunden und Lieferanten in der chemischen Industrie. Mit Hauptsitz in Essen hat Brenntag mehr als 17.700 Mitarbeitende weltweit und betreibt ein Netzwerk von etwa 600 Standorten in 72 Ländern. Im Jahr 2023 erzielte Brenntag einen Umsatz von 16,8 Mrd. EUR. Unsere beiden globalen Geschäftsbereiche, Brenntag Essentials und Brenntag Specialties, bieten ein diversifiziertes und breites Portfolio an Industrie- und Spezialchemikalien und Inhaltsstoffen sowie maßgeschneiderte Anwendungs-, Marketing- und Supply-Chain-Lösungen, technische und formulierungstechnische Unterstützung, umfassendes regulatorisches Know-how und digitale Lösungen für eine Vielzahl von Branchen. Brenntag verfolgt ehrgeizige Nachhaltigkeitsziele und engagiert sich für nachhaltige Lösungen in der eigenen Branche und in den belieferten Industrien. Die Brenntag-Aktie ist seit 2010 an der Frankfurter Wertpapierbörse notiert, seit September 2021 im DAX. Darüber hinaus ist die Aktie der Brenntag SE im DAX 50 ESG und DAX ESG Target gelistet. Weitere Informationen finden Sie auf www.brenntag.com.

Pressekontakt:

Helmut Weintögl

Brenntag SE

Director Communications EMEA

Telefon: +49 (201) 6496-1339

E-Mail: global.communications@brenntag.com

www.brenntag.com

Juliane Hessmann

Brenntag SE

Communications EMEA

Telefon: +49 (201) 6496-1246