

MEDIENINFORMATION

Premiere auf der FI Europe in Frankfurt (30.11.-2.12.)

Gold ist das neue Grün

Algen machen Lebensmittel gesünder – und grüner. Der niederländische Hersteller Duplaco züchtet jetzt auch goldfarbenes Chlorella: dezente Algen-Power für pflanzliches Essen mit Mehrwert.

Oldenzaal/Niederlande, November 2021 – Leckerer Essen, der gut aussieht, die Umwelt schont und auch noch gesund ist – wer wünscht sich das nicht? Die neue Chlorella-Alge Duplaco Gold hilft Herstellern von Lebensmitteln und Getränken, die verschiedenen Anforderungen unter einen Hut zu bekommen. Denn dank spezieller natürlicher Züchtung enthält sie kaum Farbpigmente, die sonst für die typisch grüne Farbe der Lebensmittel sorgen, denen Chlorella zugesetzt wurde. Was sich bei Müsliriegeln, Brötchen und Sojaschnitzeln aber nicht immer gut macht.

Das neue Duplaco Gold bringt, genau wie die grüne Chlorella, jede Menge Power ins Essen: Es enthält 40 Prozent Protein, darunter alle neun essentiellen Aminosäuren, sowie jede Menge Vitamine und Mineralstoffe. Zudem trumpft Duplaco Gold noch mit extra-viel Eisen und sogar mit B12 auf. Davon hat jeder Zehnte Deutsche zu wenig im Blut, viele Vegetarier und Veganer nehmen Nahrungsergänzungsmittel. Lebensmittel oder Getränke, die mit Duplaco Gold angereichert sind, tragen somit zur Versorgung mit diesen wichtigen Nährstoffen bei – und das aus rein pflanzlicher Quelle.



Goldgelbe Fisch-Nuggets

„Mit unserer innovativen Anbaumethode vermeiden wir eine chemische Behandlung, mit der andere Hersteller das Chlorophyll nachträglich aus den Chlorella-Algen herausziehen“, erklärt Marcel Oogink, Gründer von Duplaco. „Mit Duplaco Gold können Produzenten nun den Trend zu gesunden Lebensmitteln bedienen, ohne deren Geschmack, Aroma oder Optik zu

verändern.“ Und dank ihrer Top-Nährwerte ist Duplaco Gold auch ideal für Clean-Label-Produkte, die mit kurzen Zutatenlisten glänzen wollen.

Erstmalig der Öffentlichkeit präsentiert wurde Duplaco Gold auf der diesjährigen Anuga: Die Alge steckte in der knusprigen Panade der pflanzlichen Fisch-Nuggets des niederländischen Startups *Monkeys by the Sea*. Auf der *Food Ingredients Europe* in Frankfurt ist Duplaco nun auch selbst mit seiner Neuheit vertreten. „Duplaco Gold kann auch Pasta, Backwaren und Fleischalternativen dezent aufpeppen“, sagt Marcel Oogink. In der Entwicklung ist auch schon eine weiße Chlorella, komplett ohne Farbpigmente. „Sie wird noch besser für pflanzliche Alternativen zu Milch, Joghurt und Käse geeignet sein“, so Oogink. Auch an Chlorella mit noch höherem Proteingehalt arbeiten die Entwickler von Duplaco – und daran, die Produktion noch kosteneffizienter zu machen.

Innovative Produktion im Fermenter

Anders als die Hersteller aus Südostasien produziert Duplaco sein Chlorella nicht in offenen Zuchtbecken, sondern im geschlossenen Fermenter. Dabei können viele Algen auf kleinem Raum gezüchtet werden, unabhängig von Sonnenlicht, Wetter- und Klimabedingungen. Das vermeidet Verunreinigungen und Qualitätsschwankungen, und die Kunden sparen sich die langen Transportwege einschließlich Lieferschwierigkeiten.

Erst kürzlich hat Duplaco seine Produktion im niederländischen Oldenzaal von 15 Tonnen auf 200 bis 300 Tonnen pro Jahr hochgefahren. Künftig sollen es sogar 1500 Tonnen pro Jahr werden. Auch frisches Flüssig-Chlorella will Duplaco liefern, es kann bis zu 30 Prozent einer Fleischalternative ausmachen – und deren Proteingehalt entsprechend boosten. Für volle Algen-Power – ob mit oder ohne Farbe.

**Besuchen Sie Duplaco auf der Food Ingredients Europe in Frankfurt (Stand 30J242).
Wir freuen uns auf Sie!**

[Foto, BU-Vorschlag:]

Fisch-Nuggets ohne Fisch – aber mit Algen: in der Panade steckt Duplaco Gold. (Foto-Credit: Monkeys by the Sea)

**Bei Fragen oder Interviewwünschen bitte einfach melden.
Dieses und weiteres Bildmaterial können Sie [hier](#) herunterladen.**

Pressekontakt:

Katrin Kasper, KASPER Kommunikation
Jarrestraße 68, 22303 Hamburg
Tel. 040/288 034 92
kk@kasper-kommunikation.de

Über Duplaco

Das niederländische Unternehmen Duplaco (kurz für: *Dutch Plankton Company*) wurde 2012 von dem Ingenieur Marcel Oogink gegründet. Seine Vision: zu einer gesunden Ernährung der Menschen beitragen – mit der nachhaltigen Produktion von Mikroalgen. Duplaco hat dafür ein einzigartiges Fermentationsverfahren entwickelt, mit einer Pilotanlage in Hengelo. 2020 zog das Unternehmen nach Oldenzaal um und erweiterte die Produktionskapazität auf bis zu 300 Tonnen Chlorella pro Jahr. Zu den Kunden gehören namhafte Hersteller von Nahrungsergänzungsmitteln und aus der Lebensmittelindustrie in Belgien, den Niederlanden, Deutschland und Spanien.

www.duplaco.com