sunflowerFamily GmbH

Start eating sunflowers!

Die sunflowerFamily aus dem Allgäu ist bekannt für ihr SonnenblumenHACK (sunflowerHACK/sunflowerCHUNKS) und zeigt auf der Biofach 2027, wie Sonnenblumenprotein die Basis für die nächste Generation pflanzlicher Lebensmittel wird – geschmacklich, funktional und nachhaltig.

Neuheiten & Highlights

- **sunflowerBOLOmix** – die schnelle Lösung für eine vegane Bolognese: einfach mit Wasser anrühren, würzen, fertig! Ideal für Foodservice, Retail und Gastronomie.
- **sunflowerBURGERmix** – vielseitige Mischung für saftige, vegane Burgerpatties. Einfach in der Anwendung, voller Sonnenblumenpower.
- **Sonnenblumen-Cereals** – proteinreich, allergenfrei und mit crunchiger Textur – perfekt für Riegel, Müslis und Snacks.
- **Individuelle Mischungen für Hersteller** – ob Börek, Burger oder Bolognese: Wir entwickeln maßgeschneiderte Rezepturen für die Lebensmittelindustrie und Gastronomie.
- **Private Label-Partner** – wir sind bereits für namhafte Unternehmen der Bio- und Food-Branche als zuverlässiger Entwicklungspartner im Einsatz.

Warum Sonnenblumenprotein?

Sonnenblumenprotein vereint ernährungsphysiologische und funktionale Vorteile:

- enthält **alle essenziellen Aminosäuren**, unterstützt den Muskelaufbau und ist sehr gut verdaulich
- wirkt als **Emulgator und Texturgeber**, ideal in Fleisch- und Käsealternativen, Extrudaten
- von Natur aus **frei von den häufigsten Allergenen** (soja-, gluten- und laktosefrei)
- hoher **Ballaststoffgehalt** unterstützt die Verdauung
- bis zu **4 % Polyphenole** (v. a. Chlorogensäure) – bekannt für Sättigungseffekt & Blutzuckerregulation
- nachhaltiger Anbau: Sonnenblumen sind **trockenheitstolerant**, benötigen weniger Wasser und fördern die Bodengesundheit

Mit Sonnenblumenprotein als Basis zeigt die sunflowerFamily, wie einfach und lecker pflanzliche Innovation sein kann: von **Fleisch-Alternativen**, **Snack-Zutaten** bis hin zu **Bio-Speiseölen**.

Die sunflowerFamily bringt zur Biofach 2027 neue Highlights mit: **sunflowerTACOmix** für die einfachste Tacofüllung, **sunflowerBOLOmix** für die schnelle pflanzliche Bolognese, **sunflowerBURGERmix** für saftige vegane Burger, sowie **proteinreiche Sonnenblumen-Cereals** für Riegel & Müsli. Neben innovativen Eigenprodukten entwickelt das Unternehmen maßgeschneiderte Mischungen und Private Label-Lösungen für die Lebensmittelbranche.

Besuchen Sie die sunflowerFamily auf der Biofach 2027 – Halle 7 -Stand 102