



## AAK wint Beste Bakery Innovation Award op FiE met Akopastry HP 400 & 200, high-performing bakery solutions voor puff pastry

AAK, de leider in plantaardige oliën en vetten die toegevoegde waarde creëren, won in december vorig jaar de award voor Best Bakery Innovation op de Food Ingredients Europe (FiE) met Akopastry HP 400 & 200, de laatste innovatie die het bedrijf heeft gebracht in de categorie Bakkerij. Deze innovatie is ontwikkeld om kost efficiëntie te verbeteren voor industriële bladerdeeg producten – producten die vaak met een zoete-, hartige- of kaasvulling of met fruit, groenten of vlees op de markt worden gebracht.

Daar de markt onder druk staat om meer 'toegankelijke' bakkerij- en voedingsproducten te lanceren, bladerdeeg producenten worden meer dan ooit uitgedaagd om kosten goed af te wegen bij het produceren van bijzondere producten die meer toegankelijk zijn voor de eindconsument.

Met AAK's Akopastry HP 400 & 200 oplossingen is het nu voor bladerdeeg producenten mogelijk om meer kost efficiënte en tegelijk eindproducten met een verbeterd nutritioneel profiel op de markt te brengen.

“Laminatie toepassingen waarin Akopastry HP 400 is gebruikt tonen significante kost effecten met de mogelijkheid tot 20% minder deeg gewicht te gebruiken. Dit zonder toegeving te doen op het volume van het eindproduct”, zegt Mats Persson, Marketing Director, Bakery. “Bovendien geven zowel Akopastry HP 400 & 200 een verbeterde structuur van het gebakken eindproduct.”

Bij het gebruik van Akopastry HP 400 & 200 in bladerdeeg toepassingen zijn de voordelen zoals kost reductie en verbeterde product structuur bewezen door diverse testen gedaan op industriële productielijnen. Zowel vers afgebakken als diepgevroren bake-off producten laten dezelfde resultaten zien. Gezondheidsclaims door een verbeterd nutritioneel product profiel kunnen worden toegevoegd aan de lijst met voordelen.

Indien u geïnteresseerd bent in meer informatie over Akopastry HP 400 & 200 en hoe deze innovatie u als bladerdeeg producent verder kan helpen, neem dan contact op met uw AAK salesmanager.

Mats Persson, Marketing director  
[mats.persson@aak.com](mailto:mats.persson@aak.com)

*AAK is a leading provider of value-adding vegetable oils & fats. Our expertise in oils & fats within food applications, our wide range of raw materials and our broad process capabilities enable us to develop innovative and value-adding solutions across many industries – Chocolate & Confectionery, Bakery, Dairy, Infant Nutrition, Food Service, Personal Care, and more. AAK's proven expertise is based on more than 100 years of experience within oils & fats. Our unique co-development approach brings our customers' skills and know-how together with our own capabilities and mindset for lasting results. Listed on the NASDAQ OMX Stockholm and with our headquarters in Malmö, Sweden, AAK has 17 different production facilities, sales offices in more than 25 countries and more than 2,500 employees. We are AAK – The Co-Development Company.*

