

Vegane Käsealternativen – authentischer Geschmack

Einzigartig: Deligan präsentiert Käsegenuss auf rein pflanzlicher Basis

Radeberg, den 12. Januar 2026 – Unter dem Markennamen „Deligan“ präsentiert die Heinrichsthaler Milchwerke GmbH verschiedene Käsealternativen auf rein pflanzlicher Basis. Die als Eigenmarken für den LEH und Food Service entwickelten Produkte bieten dabei eine abwechslungsreiche Bandbreite an hochwertigen und pflanzlichen Genusslebnissen ohne Aromen und Zusatzstoffe. Neben der authentischen Konsistenz sowie des überzeugenden Geschmacks punktet die pflanzliche Alternative zudem durch Sortenvielfalt und eine klare, kurze Zutatenliste.

Die Herstellung veganer Käsealternativen ist eine Herausforderung. Die Verbraucher*innen wünschen sich Produkte, die hinsichtlich Konsistenz, dem Geschmack nach „echtem Käse“ und einer „clean label“-Zutatenliste überzeugen. Diesen anspruchsvollen Spagat hat Deligan perfekt gemeistert. Ob mild, traditionell, würzig oder reifend. Ob cremiger Edelschimmeler oder zart schmelzende Köstlichkeiten direkt aus dem Ofen – Deligan definiert pflanzlichen Käsegenuss neu und setzt moderne Standards. Dabei punktet das Unternehmen zusätzlich mit einer klaren, kurzen Zutatenliste. Jede Sorte harmoniert mit Obst, Brot oder herzhaften Gerichten und bietet dabei eine neue pflanzenbasierte schmackhafte Käse-Erfahrung.

Überzeugende und hochwertige Produktvielfalt

Das Deligan-Sortiment ist vielfältig und bietet für jeden Anlass das richtige Produkt: Vegane Camemberts mit Edelschimmel in verschiedenen Sorten, süße und herzhaftes Frischcremes, die laktose- und glutenfrei sind sowie cremige und vollmundige Ofen-„Käse“, die als Feige/Senf und „Hot Caramel“ erhältlich sind.

Pressemitteilung



Die auf Basis von Fermentation und klassischer Reifung hergestellten rein pflanzlichen Käsealternativen sind das Resultat jahrelanger und fortschreitender Expertise sowie einer vorab entwickelten Fermentations-Technologie. „Die Zeiten der „käsefremden“ veganen Käsealternativen sind vorbei“, sagt Uwe Lammeck, Geschäftsführer der Heinrichsthaler Milchwerke GmbH. „Die Verbraucher-Ansprüche an ein clean label wachsen, und diese Erwartungen erfüllen wir dank unserer stetigen Weiterentwicklungen. Die Ergebnisse fließen in die Produktion unserer pflanzlichen Alternativen ein. So bieten wir branchenspezifische Lösungen für den LEH, den Food Service Markt und weitere Herstellerbetriebe.“

2024 – Umstellung der Produktion auf pflanzliche Käsealternativen

2024 stellte die Heinrichsthaler Milchwerke GmbH seine Produktion am Standort Falkenhain auf pflanzliche Käsealternativen um und begegnet seitdem der stetig wachsenden Nachfrage des Marktes nach veganer Ernährung. Inzwischen umfasst das breite Sortiment eine abwechslungsreiche Bandbreite unterschiedlicher Highlights, Kräutern oder Toppings.

Die Heinrichsthaler Milchwerke GmbH in Radeberg ist eine der größten Molkereien Deutschlands mit einer über 140-jährigen Firmengeschichte. Das Unternehmen bietet neben den „Deligan“-Produkten ein umfassendes Sortiment an Käsesorten und Käsespezialitäten für den Groß- und Einzelhandel an.

Pressekontakt:

PRaffairs GbR, Stefan Burmester

Alte Volksparkstr. 24, 22525 Hamburg

Telefon: 040-42 93 47 099 | Mobil: 0170-307 23 94

Mail: stefan.burmester@pr-affairs.de