

EXTRAKTE AUS GEMÜSE

sowie Gewürzen und Kräutern

Beschreibung:

Sie werden aus natürlichen Extrakten gewonnen, getrocknete Produkte in Form von losem Pulver (mit Zusatz von Maltodextrin als unerlässlichem Träger), sie finden in der Lebensmittelindustrie als starke, natürliche Geschmacks- und Aromakomponenten Verwendung.

Hauptvorteile:

▪ intensives Aroma ▪ hohe Ergiebigkeit ▪ beständig gegen die Einwirkung von hohen Temperaturen ▪ mikrobiologisch rein, mikroverkapselt

Verwendung:

Ideal u.a. für:

- Fertiggerichte
- Zusatz zum Fleisch
- Pasteten
- Instantprodukt
- Fischprodukte
- Soßen
- Feinkostprodukt
- Backwaren

Produktangebot:

Capsicum	Petersilie	Schwarzer Pfeffer
Lauch	Pfefferminze	Sellerie



■ Erhältliche Fraktionen:



PULVER

GRANULAT

Technologie: Sprühtrocknung

Haltbarkeitsdatum: 24 Monate; Wassergehalt: max. 4%

SIND SIE AN DEN DETAILS INTERESSIERT?
Setzen Sie sich mit unserem Team in Verbindung!