

HEFEEXTRAKTE

bewährte Alternative für Natriumglutamat

Beschreibung:

Angewendet in der Lebensmittelproduktion als Geruchs- und Geschmacksverstärker. Der Grund-Hefeextrakt bringt eine charakteristische Fleischnote in die Gerichte, während seine Geschmacksäquivalenten (auf Anfrage erhältlich) das Produkt je nach Bedarf auch mit anderen Aromen, wie z.B. dem Geschmack von Huhn oder Waldpilzen anreichern können.

Hauptvorteile:

- natürliche Alternative / Natriumglutamat-Ersatz
- hervorragender Geschmacks- und Geruchsverstärker
- ohne Verbesserungsmittel
- vielfältige Anwendungsmöglichkeiten

Verwendung:

Ideal u.a. für:

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

Produktangebot:

Hefeextrakt



Erhältliche Fraktionen:



PULVER

Technologie: Sprühtrocknung, Herstellung von Mischungen

Haltbarkeitsdatum: 24 Monate; Wassergehalt: max. 4%



SIND SIE AN DEN DETAILS INTERESSIERT?

Setzen Sie sich mit unserem Team in Verbindung!



PAULAingredients.com