



TRÜFFEL

Wir haben zwei Trüffel Extrakte, die sich geschmacklich unterscheiden, da wir sie mit unterschiedlichen Extraktionsmethoden hergestellt haben. Beide weisen zwar das unverkennbare Trüffelaroma auf, jedoch gibt es Unterschiede. Sie lassen sich daher in völlig unterschiedlichen Bereichen anwenden.

SENSORIK 1: UMAMI, ERDIG, PILZIG
SENSORIK 2: REIN, TYPISCHE
TRÜFFELNOTEN



GURKE

Für die Herstellung unseres Gurken Extrakts haben wir gefriergetrocknete Gurke als Rohstoff genommen, damit das Extrakt frische Salatgurkennoten enthält. Er eignet sich gut für die Verfeinerung von würzigen oder herzhaften Produkten und kann ebenfalls in Getränken eingesetzt werden.

SENSORIK:
FRISCH, NACH SALATGURKE



ROSA PFEFFER

Beim Mörsern entfalten die Körner zarte, wacholderartige und süßliche Aromen. Anders als zu anderen Pfeffersorten sind die Rosa Beeren aber nicht scharf wie schwarzer Pfeffer. Insbesondere Getränke können mit diesen besonderen Geschmacksnoten wunderbar verfeinert werden.

SENSORIK:
SÜSSLICH, WACHOLDERARTIG,
LEICHT PFEFFRIG



TOMATE

Unser geschmacksintensiver Tomaten Extrakt hat es in sich: Süßlich trifft auf herzhaft und pikant. Die besonders herzhaften Noten des Extrakts sind der Inbegriff von der 5. Geschmacksrichtung umami. Perfekt zum Würzen von Saucen, Suppen oder Pasten kann der Extrakt zum Einsatz kommen.

SENSORIK:
UMAMI, INTENSIV, WÜRZIG

Unsere herzhaften Extrakte

Naturally made. For you.

Umami ist eine wohlschmeckende Geschmacksnote, die oft als fleischig, brüheartig oder herzhaft beschrieben wird. Neben süß, sauer, salzig und bitter ist es der fünfte Grundgeschmack. Der Geschmack von Umami wird oft als reich und vollmundig mit einem langanhaltenden Nachgeschmack beschrieben. Das Thema Herzhaftigkeit zieht sich durch unsere aufgeführten Extrakte. Sie enthalten entweder Umaminoten oder eigenen sich zur Verfeinerung von würzigen Produktkreationen.



Unser NGO

Wussten Sie, dass etwa 80% der weltweit exportierten Vanille aus Madagaskar stammen? Bourbon Vanille hat bei uns seit langem einen besonderen Stellenwert. Auch unsere Bourbon Vanilleextrakte stammen aus Madagaskar.

2020 haben wir den gemeinnützigen Verein Help Mada gegründet. Dabei unterstützen wir den Aufbau von Schulen und Krankenstationen in ländlichen Gebieten. 100% aller Spenden gehen direkt in unsere Projekte. Wir schätzen Transparenz und informieren daher regelmäßig über alle Geschehnisse vor Ort.

Spenden Sie jetzt, um Ihren Beitrag an einem Schul- oder Krankenstationsprojekt zu leisten.



Hier geht's zu PayPal!

Falls Sie uns unterstützen wollen, können Sie das hier tun:

Help Mada e. V.
info@help-mada.org
paypal.me/helpmada

Help Mada Hamburg e. V.
IBAN: DE02 2005 0550 1500 9641 25
BIC: HASPDEHHXXX



help_mada

www.help-mada.org