

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.

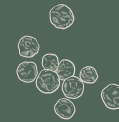
SENSORIK: UMAMI, ERDIG, PILZIG
SENSORIK 2: REIN, TYPISCHE
TRÜFFELNOTEN



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



JALAPEÑO CHILI EXTRAKT

Jalapeño Chili Extrakt und Destillat werden aus Jalapeño-Chilischoten gewonnen und haben einen intensiven, scharfen Geschmack mit einem charakteristischen Hauch von Frische und Fruchtigkeit. Zum Einsatz kommen sie in Saucen, Dips, Marinaden, Gewürzmischungen und sogar in Getränken wie Cocktails und Bieren, aber auch Snacks wie Chips und Nüssen.

SENSORIK: GRÜNE JALAPENO CHILLI
GESCHMACKSNOTEN & SEHR SCHARF!



JALAPEÑO CHILI DESTILLAT

Jalapeño Chili Extrakt und Destillat werden aus Jalapeño-Chilischoten gewonnen und haben einen intensiven, scharfen Geschmack mit einem charakteristischen Hauch von Frische und Fruchtigkeit. Zum Einsatz kommen sie in Saucen, Dips, Marinaden, Gewürzmischungen und sogar in Getränken wie Cocktails und Bieren, aber auch Snacks wie Chips und Nüssen.

SENSORIK: INTENSIVES, GRÜNES JALAPENO
CHILLI AROMA, NICHT SCHARF



CHIPOTLE CHILI EXTRAKT

Chipotle Chili Extrakt und Destillat werden aus geräucherten und getrockneten Jalapeño-Chilischoten hergestellt und haben einen reichen, rauchigen Geschmack mit einer intensiven Schärfe. Ihr Einsatz verleiht den Produkten ein markantes Raucharoma und eine angenehme Schärfe (nur Extrakt), die bei Verbrauchern beliebt ist.

SENSORIK: RAUCHIGE CHIPOTLE CHILLI
GESCHMACKSNOTEN & SEHR SCHARF!



CHIPOTLE CHILI DESTILLAT

Chipotle Chili Extrakt und Destillat werden aus geräucherten und getrockneten Jalapeño-Chilischoten hergestellt und haben einen reichen, rauchigen Geschmack mit einer intensiven Schärfe. Ihr Einsatz verleiht den Produkten ein markantes Raucharoma und eine angenehme Schärfe (nur Extrakt), die bei Verbrauchern beliebt ist.

SENSORIK: INTENSIVES, RAUCHIGES
CHIPOTLE AROMA, NICHT SCHARF

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 eignen sich zur Verfeinerung von würzigen Produktkreationen.