



ECHINACEA (SONNENHUT)

Echinacea ist eine Pflanzengattung, die hauptsächlich in Nordamerika heimisch ist. Oft wird die Pflanze in Form von Tees, Nahrungsergänzungsmitteln und Functional Foods eingesetzt.



EUKALYPTUS

Die aromatische Pflanze, die für ihren erfrischenden und leicht mentholartigen Geschmack bekannt ist, wird häufig als Aromastoff verwendet, um Bonbons, Kaugummi, Hustenbonbons und andere Süßigkeiten mit einem charakteristischen Geschmack zu versehen.



SALBEI

Der aromatische, leicht bittere und würzige Geschmack von Salbei der oft als erdig und leicht harzig beschrieben wird, findet sich insbesondere in Fleisch- und Fischgerichten. Darüber hinaus wird Salbei auch für die Herstellung von Tee sowie in einigen Fällen als aromatische Zutat in bestimmten Lebensmittelprodukten wie Saucen, Suppen und Bonbons eingesetzt.



SCHAFGARBE

Mit ihrem leicht bitteren und erdigen Geschmack kann sie an eine Mischung aus Minze und Kamille erinnern. Die Pflanze wird in bestimmten Produkten wie Likören, Bieren oder sogar in einigen Backwaren, Süßigkeiten wie Bonbons sowie Tees eingesetzt, um einen subtilen Geschmack zu verleihen.



BASILIKUM

Der charakteristische süße und würzige Geschmack, der oft mit einem Hauch von Anis und Nelken verbunden wird ist eine vielseitige Zutat, die in verschiedenen Produkten wie Saucen, Pesto, Salaten, Suppen und sogar Eiscreme verwendet wird, um einen frischen und aromatischen Geschmack zu verleihen und die kulinarische Vielfalt zu bereichern.



EIBISCHWURZEL

Die Eibischwurzel hat einen milden, leicht süßlichen Geschmack, der oft als angenehm und beruhigend empfunden wird. In der Lebensmittelindustrie findet sie sich in Produkten wie Suppen, Soßen oder Süßigkeiten verwendet, um eine cremige Konsistenz zu erzeugen.



KAMILLE

Kamille ist eine aromatische Pflanze mit einem milden, blumigen Geschmack und einem Hauch von Honig. Sie wird als Zutat in Tees, Kräutermischungen und manchmal auch in Backwaren verwendet, um einen subtilen Geschmack zu verleihen und das Aroma zu bereichern.



LÖWENZAHNBLÄTTER

Löwenzahnblätter haben einen leicht bitteren Geschmack, der oft mit einer würzigen Note verbunden ist. Sie werden gelegentlich in Salaten, Smoothies und anderen gesunden Lebensmitteln verwendet, um ihren Nährwert zu steigern und eine interessante Geschmacksnuance hinzuzufügen.

Unsere Kräuterextrakte

Naturally made. For you.

Diese kräuterigen Extrakte machen sich prima einzeln oder auch als Mischungen in verschiedensten Kombinationen. Die milden kräuterigen Aromen sind besonders geeignet für den Einsatz in beispielsweise Bonbons, Tees, verschiedensten Getränken, Süßigkeiten, Suppen, Soßen und teilweise in Backwaren.