



ANGOSTURARINDE

Wegen ihres würzigen Aromas ist sie eine beliebte Zutat zur Herstellung von (alkoholfreien) Cocktails. Angosturarinde verleiht Getränken einen besonderen Geschmack und Komplexität.

SENSORIK:
INTENSIVE ERDIGE BITTERNOTE



CHINARINDE

Sie weist ein einzigartiges und spezielles Geschmacksprofil auf. Als außergewöhnliche Zutat kann sie eine geschmackliche Explosion für alle Sinne sein, die sich beispielsweise in Tees oder Tonic Water wiederfindet.

SENSORIK:
LEICHT BITTER, TYPISCHE TONIC WATER NOTE



BENEDIKTENKRAUT

Ihre Wurzel enthält Tannine, die für die adstringierenden Eigenschaften bekannt sind. Benediktkraut enthält auch ätherische Öle, die ihm seinen unverwechselbaren Geschmack in jeglicher Art von Getränken verleihen.

SENSORIK:
SEHR BITTERE NOTE, KEIN INTENSIVER EIGENGESCHMACK



ENZIANWURZEL

Auch unter dem Namen Bitterwurzel bekannt, steht sie für starke bittere Noten. Dazu hat sie wenig Eigengeschmack. Gut zum Einsatz kommt sie in Bitterlikören und als bittere Komponente in Spirituosen.

SENSORIK:
SEHR BITTERE NOTE, KEIN INTENSIVER EIGENGESCHMACK



TEUFELSKRALLE

Ihren Namen hat sie von ihren seltsam aussehenden Früchten - sie sind langkluvig, besitzen Widerhaken und sehen dadurch "teuflisch" aus. Um die Bitterkeit ihres Geschmacks abzuschwächen, können andere Kräuter wie Kamillenblüten, Pfefferminze, Ysop oder Zitronenmelisse zugesetzt werden.

SENSORIK:
ANGENEHME ERDIGE BITTERNOTE, KEIN INTENSIVER EIGENGESCHMACK



WERMUT

Wermut ist ein geschmacklich ausgeprägtes, beliebtes Kraut mit erdigen Noten. Am bekanntesten ist die Zutat im alkoholischen Getränk Vermouth. Sein großartiges Aroma verleiht Nahrungsmitteln Komplexität und Tiefe, welches auch in alkoholfreien Getränken zum Einsatz kommen kann.

SENSORIK:
SEHR BITTER, TYPISCH KRÄUTERIGE WERMUTNOTE



ZITWERWURZEL

Curcuma zedoaria, auch bekannt als weißer Curcuma, gehört zu den Ingwergewächsen. Erdige, würzige und leicht bittere Aromen machen ihn besonders. Besonders geeignet für Produkte wie Suppen, Soßen oder auch Getränke für eine subtile, leicht bittere Würze.

SENSORIK:
LEICHT BITTERE NOTE, ERDIGE UND WÜRZIGE AROMEN



ANGELIKAWURZEL

Die Angelikawurzel besitzt einen leicht süßlichen und würzigen Geschmack mit einer dezenten Bitterkeit. In der Lebensmittelindustrie wird die Angelikawurzel oft als aromatische Zutat in verschiedenen Produkten verwendet, darunter Liköre, Spirituosen, Gebäck und Gewürzmischungen, um einen subtilen Geschmack beizutragen.

SENSORIK:
WÜRZIG, LEICHT BITTER



ASHWAGANDHAWURZEL

Auch bekannt als indischer Ginseng ist Ashwagandha die Heilpflanze aus der ayurvedischen Medizin. In der Lebensmittelindustrie wird sie häufig in Form von Pulver, Extrakt oder Kapseln in funktionellen Lebensmitteln, Getränken und Nahrungsergänzungsmitteln eingesetzt.

SENSORIK:
BITTER, SÜSS, ERDIG, WALDIG, LEICHT HEUIG

Unsere Bitterextrakte

Naturally made. For you.

Bitterextrakte können aus verschiedenen Rohstoffen wie Wurzeln, Rinden und Kräutern gewonnen werden. Da sie alkoholfrei sind, eignen sie sich perfekt für die Verwendung in einer Vielzahl von alkoholfreien Getränken. Unabhängig davon, woher sie stammen, haben diese Extrakte ihren eigenen einzigartigen Geschmack und weisen dieselbe komplexe Reihe von robusten, miteinander verwobenen Noten auf, die wir als "bitter" bezeichnen. Bitterextrakte sind vielseitig einsetzbar und können auch in Nahrungsergänzungsmitteln verwendet werden.