



BOURBON VANILLE

Unser Lieblingsrohstoff und Leitmotiv für unser Logo! Als eine der beliebtesten Geschmäcker in der Lebensmittelindustrie zeichnet sie sich durch ihren süßen, floralen und leicht würzigen Noten aus. Sie wird in einer Vielzahl von Produkten eingesetzt, darunter Gebäck, Desserts, Eiscreme, Joghurt, Getränke und sogar herzhaftere Gerichte, um ein köstliches und aromatisches Profil zu schaffen.

SENSORIK: SÜSS, FLORAL, WÜRZIG



TONKABOHNEN

Die aromatische Hülsenfrucht hat einen einzigartigen Geschmack mit einem Hauch von Vanille, Mandel, Nelken und Zimt. Oft eingesetzt in verschiedenen Produkten wie Schokolade, Desserts, Eiscreme, Likören und Backwaren verwendet, kann sie einen subtilen und komplexen Geschmack zu erzeugen. Ihr Einsatz sorgt für eine tiefe, reichhaltige Aromatik und verfeinert das Geschmacksprofil auf eine einzigartige Weise.

SENSORIK: VANILLEÄHNLICH, WÜRZIG, SÜSSLICH



INGWER

Die vielseitige Wurzel ist mit einem charakteristischen scharfen und würzigen Geschmack ausgestattet, der oft mit einer subtilen Süße verbunden ist. Einsetzbar in Ingwertee, Ginger Ale und Cocktails, sowie Süßigkeiten, Gebäck, Currys, Marinaden und Dressings sorgt Ingwer für eine erfrischende Würze.

SENSORIK: INTENSIV, SCHARF



MASALA CHAI

Masala Chai ist eine aromatische Teemischung und bietet einen reichen und komplexen Geschmack, der von würzig und süß bis hin zu cremig und beruhigend reicht. Oft wird sie als Basis für Teekonzentrate, Teebeutel, Kaffeehausgetränke und sogar Eiscreme verwendet, um ein authentisches und erfrischendes Geschmackserlebnis zu bieten, das von vielen geschätzt wird. So sind einzigartige Getränke und Speisen möglich.

SENSORIK: WÜRZIG, SÜSS, MILCHIG



KURKUMA ZIMT

Eine weitere beliebte Geschmackskombination, die eine spannende Würze in verschiedene Produkte bringt, z. B. auch in Milch- & Hafergetränken oder Speiseeis. Die Kombination verleiht Gerichten einen warmen, würzigen und leicht süßen Geschmack mit einem Hauch von Erde und Zitrus. In Gewürzmischungen, Backwaren, Getränken wie Golden Milk und Smoothies, sowie in herzhaften Gerichten wie Currys verwendet.

SENSORIK: ERDIG, WARM, SÜSS, WÜRZIG

Unsere Gewürz Extrakte

Naturally made. For you.

Gewürzextrakte werden in der Lebensmittelindustrie vielfältig eingesetzt, um den Produkten einen intensiven und komplexen Geschmack zu verleihen. Sie werden oft in Backwaren, Desserts, Getränken, Süßigkeiten und vielen anderen Lebensmittelprodukten verwendet, um einzigartige Geschmacksprofile zu kreieren und die sensorischen Eigenschaften zu verbessern. Durch die Verwendung von Gewürzextrakten können Hersteller eine breite Palette von Produkten anbieten, die den Verbrauchern eine geschmackliche Vielfalt und einzigartige Geschmackserlebnisse bieten.