



Naturally made. For you.

Frisch aus dem Lab.

In unserem Labor tüfteln wir ständig an neuen Geschmackscreationen. Dazu nehmen wir spezielle und natürliche Zutaten zur Hand. Mit Hilfe unserer beiden Rotationsverdampfer (Vakuum und Soxhlet) gelingen uns neue Extrakte und Destillate, die in Ihrem Produkt Anwendung finden können. Wir arbeiten kontinuierlich an neuen Ideen, hier finden Sie einen Einblick in unsere spannendsten Entwicklungen.



BLÜTEN EXTRAKTE

- (Bio) Hibiskusblüte
- Löwenzahnblüte
- Holunderblüte
- (Bio) Malvenblüte
- (Bio) Kamillenblüte
- Granatapfelblüte
- Weißkleeblüte
- Lavendelblüte
- Rosenblüte
- Kornblumenblüte

MINZ EXTRAKTE

- (Bio) Apfelminze
- (Bio) Ananasminze
- (Bio) Gundermann
- (Bio) Orangenminze
- (Bio) Pfefferminze
- (Bio) Spearmint
- Ysop

BITTER EXTRAKTE

- Angosturarinde
- (Bio) Wermut
- Chinarinde
- Teufelskralle
- Enzianwurzel
- Angelikawurzel
- Benediktenkraut
- Zitwerwurzel
- Ashwagandhawurzel
- Wildkirschrinde

UMAMI EXTRAKTE

- Tomate
- Nori Alge
- Shiitake

HERZHAFTE EXTRAKTE & DESTILLATE

- (Bio) Chili Extrakt
- Chili Jalapeno Extrakt (scharf)
- Chili Jalapeno Destillat (nicht scharf)