

Prozess-Aromen

Der Einsatz von Prozess-Aromen ist vielfältig und kann in den verschiedensten Bereichen zur Intensivierung des Geschmacks genutzt werden.

Anwendungsbereiche:

- Suppen, Saucen, Dips, Snacks, Marinaden, Gewürze
- Fleisch- und Milchersatzprodukte
- Taste Modulation & Enhancement

Prozess-Aromen Keys & Key blends für:

- Fleischähnliche Aromen wie Huhn, Rind und weitere herzhaftere Geschmacksprofile (auch Roast – extra dark / dark / standard & light)
- Tomate
- Knoblauch
- Käse
- Kokumi - & Umami – Booster
- und vieles mehr

Eigenschaften:

- Intensiviert Geschmack und Mundgefühl wie Kokumi, Umami, cremig, salzig oder süß
- Fleischähnlicher Geschmack für vegetarische und vegane Alternativen
- Färbende Eigenschaften (Caramel) durch «extra dark & dark» Varianten
- Einige Qualitäten auch Clean-Label

Vorteile:

- Ersetzt unerwünschte Inhaltsstoffe wie MSG, I&G, HVP und Torula-Hefe
- Salz-, Fett- & Zucker-Reduktion
- Kosteneinsparungspotential
- Lebensmittelsicherheit
- Off-note Masking, z.B. von alternativen Proteinen und Bitterkeit

Für weitere Informationen und Produktanfragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Ihr Partner für Roh- und Zusatzstoffe:

Millennium Trading AG
Roosstrasse 53
CH-8832 Wollerau

Tel. +41 44787 58 00
info@millennium-trading.ch
www.millennium-trading.ch

