FireFox®
GERÖSTETE GEWÜRZE

Vielfalt für die Lebensmittelindustrie

Die natürliche Alternative zu Röst- und Karamellaromen

FUCHS
Taste Solutions

Ersetzen Sie Röst- und Karamellaromen ganz natürlich

Vielfach und in unzähligen Varianten werden Röst- und Karamellaromen in der Lebensmittelindustrie eingesetzt, um gezielt die gewünschten Geschmacksprofile zu erzeugen. Unsere mit dem Fuchs FireFox®-Verfahren gerösteten und keimreduzierten Gewürze sind eine ganz natürliche Alternative zu Röst- und Karamellaromen. Frei von jeglichen Zusatzstoffen können die Gewürzmischungen und Compounds einfach als Zutat zugefügt werden. In einem schonenden Röstverfahren werden die wertvollen Bestandteile der Gewürze erhalten.

Anwendungsbeispiele

Snackprodukte

Fleischersatzprodukte

Molkereiprodukte

Marinaden

Gewürzmischungen

Fertiggerichte

Gemüse

Wurstwaren

Feinkostprodukte

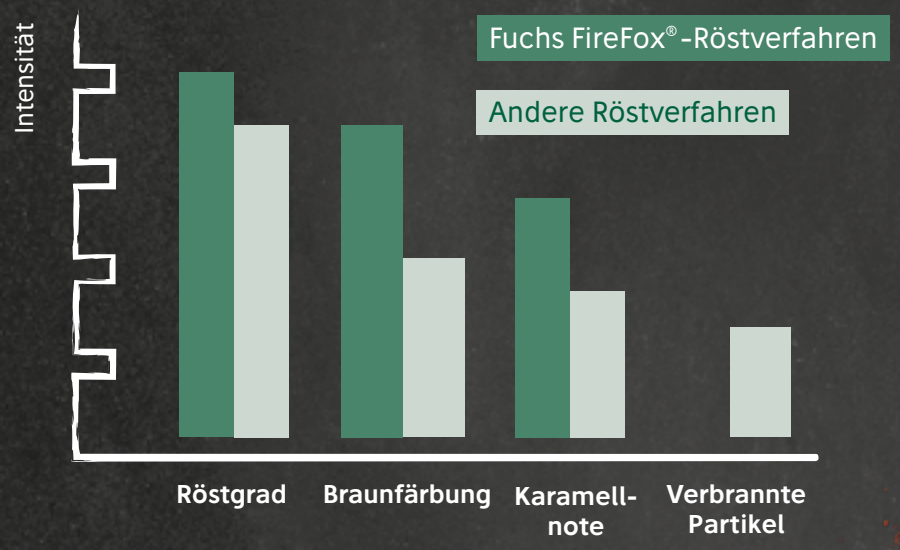
Saucen und Dips

Warum das FireFox®-Röstverfahren besser ist

Die mit dem Fuchs FireFox®-Verfahren gerösteten Gewürze und Gemüse bieten im Vergleich zu anderen Röstverfahren viele Vorteile.

Durch die sehr schonende Art der Röstung entwickeln sich angenehm klare und weiche Röst- und Karamellnoten. Die Braunfärbung ist intensiv bei einer gleichzeitig niedrigen Mikrobiologie.

Zudem entstehen beim FireFox®-Verfahren keine verbrannten Partikel, so dass die gerösteten Gewürze keinerlei Brandnoten entwickeln. Alle Produkte bleiben ganz natürlich, ohne jegliche Zusatzstoffe.



Vorteile der FireFox-Gewürze

- 100% natürlich, ohne Zusatzstoffe
- Deklarationsvorteil „mit gerösteten Gewürzen“
- natürliche Alternative zu Röst- und Karamellaromen
- ohne Brandnoten, da keine verbrannten Partikel entstehen
- weiche & klare Karamell- & Röstaromen
- intensive, homogene Braunfärbung und Röstung
- fett- und ölfreie Röstung
- niedrige Mikrobiologie
- verschiedene Mahl- und Röststufen möglich

FUCHS
Taste Solutions

Vielfalt für die Lebensmittelindustrie

RÖSTGRADE

mild · intensiv

MAHLGRADE

Granulat · Pulver

Die Auslieferung erfolgt in Nass- oder Trockenmischungen und als Monoprodukt.

FUCHS
Taste Solutions

FUCHS GmbH & Co. KG
Dieter-Fuchs-Straße 10 • D-49201 Dissen a. T. W.
Phone +49 5421 309-0 • Fax +49 5421 309-185
info@fuchsspice.com • www.fuchsspice.com