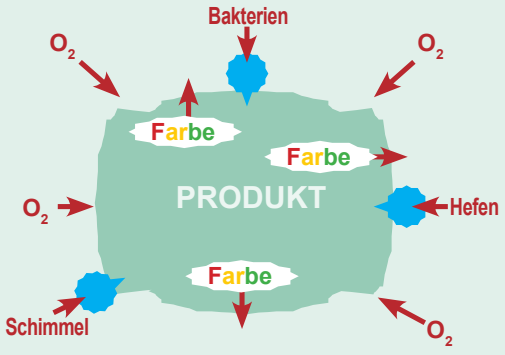
RoxFox®

EFFIZIENTER
PRODUKTSCHUTZ

DIE TECHNOLOGIE

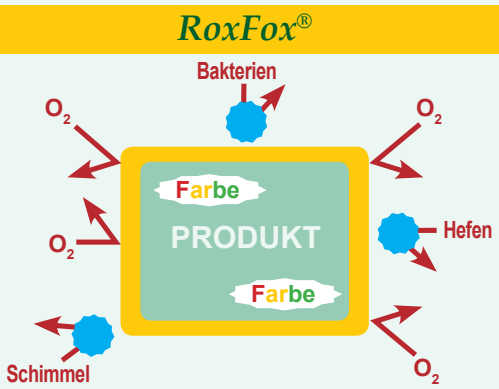
Ob Wurstwaren, Salatdressings, Snacks, Feinkost- oder Convenienceprodukte – Verbraucher legen Wert auf frische, optisch einwandfreie Lebensmittel. Innerhalb der RoxFox® Reihe bieten wir Ihnen verschiedene Produktoptimierer mit unterschiedlichen Anwendungsmöglichkeiten und Wirkungen. Die Verhinderung von Fettranzigkeit, die mikrobiologische Stabilisierung, die Verhinderung von Schimmelbildung und die Farbstabilisierung zeichnen das Spektrum der RoxFox® Produktreihe aus.

Ohne *RoxFox®* Technologie



Verlust von Frische, Farbe und Geschmack. Mikrobiologische Belastung und Gefahr der Schimmelbildung.

Mit FUCHS Technologie



Durch RoxFox® optimal geschütztes Produkt, ohne Geschmacksveränderung.

RoxFox®

EFFIZIENTER PRODUKTSCHUTZ

Für Koch- und Rohschinken, Kasseler, Schnitzel, Gyros, Brüh- und Rohwurstprodukte, TK-Hackprodukte, Feinkostprodukte, Snacks, Fisch und mehr.

ANWENDUNG

Wirkungen abhängig von eingesetztem RoxFox® Produkt und Einsatzgebiet:

- STOP Schutz vor Ranzigkeit
- STOP Schutz vor Schimmelbildung
- STOP Schutz vor mikrobiologischem Verderb
- Stabilisierung der Farbe

VORTEILE (ABHÄNGIG VOM ROXFOX®-PRODUKT)

- Optimierung der Produktqualität
- Optimale Farbstabilisierung
- Schutz vor mikrobiologischem Verderb
- Optimale Wirkstoffverteilung
- Einsatz in Lakeapplikationen
- Einsatz in stark öl- und fetthaltigen Produkten
- Verhindert Fettautoxidation
- Verhindert Schimmelbildung
- Ohne deklarationspflichtige E-Nummern (W-N, O-N)
- Ohne zugesetzte Allergene
- Ohne gentechnisch veränderte Zutaten
- Geschmacklos im Endprodukt

N WIE NATÜRLICH

Die RoxFox®-Produkte W-N und O-N sind die konsequenten Ergänzungen der Produktreihe RoxFox® von FUCHS. Beide beinhalten ein abgerundetes Geschmacksprofil bei gleichzeitig hohem antioxidativem Potential.

Die gezeigten Anwendungen sind beispielhaft. Gerne entwickeln wir auch für Sie kundenspezifische Varianten. Sprechen Sie uns an.

Produkt-bezeichnung	Geeignet für	Clean Label	Vermeidet Ranzigkeit	Stabilisiert die Mikro-biologie	Verhindert Schimmel-bildung	Stabilisiert die Farbe	Konsis-tenz	Mögliche Kennzeichnung (gemäß EU-Verordnung)	Löslich-keit
RoxFox W	Fermentierte Würstchen, Wurst-waren und Convenienceprodukte		●●			●	Trocken	Rosmarinextrakt (E 392)	Wasser
RoxFox W-N	Fermentierte Würstchen, Wurst-waren und Convenienceprodukte	●	●			●	Trocken	Gewürze, Salz	Wasser
RoxFox O	Fermentierte Würstchen, Wurst-waren und Convenienceprodukte		●●			●	Trocken	Rosmarinextrakt (E 392)	Öl
RoxFox O-N	Fermentierte Würstchen, Wurst-waren und Convenience-Produkte	●	●			●	Trocken	Gewürze, Salz	Öl
RoxFox MB TRA	Convenience- und Wurstwaren	●		●	●		Trocken	Natürliches Aroma	Wasser
RoxFox MB Liquid A	Convenience- und Wurstwaren	●		●			Flüssig	Gewürzextrakte, Salz, Gewürze	Wasser
RoxFox MB TRS	Oberfläche von Würsten			●●		●	Trocken	Säuerungsmittel (E 330, E 334, E 270, E 262)	Wasser
RoxFox MB Super	Brühwürste, Wurstwaren und Fleischersatzprodukte			●●		●	Trocken	Konservierungsstoff E 223, Stabilisator (E 262, E 331)	Wasser
RoxFox MB Basic	Brühwurst und Wurstwaren			●		●	Trocken	Säureregulator (E 262, E 331), Salz, Antioxidationsmittel E 301	Wasser
RoxFox MB F	Oberfläche von frischem Fisch und Fischprodukten			●●		●	Trocken	Säureregulator (E 330, E 334, E 262), Antioxidationsmittel E 300	Wasser
RoxFox MB Liquid AntiMold	Wurst- und Fleischwaren			●	●●		Flüssig	Konservierungsstoff (E 202, E 262)	Wasser

FUCHS GmbH & Co. KG
Industriestraße 25 • D-49201 Dissen a.T.W.
Tel. +49 5421 309-0 • Fax +49 5421 309-185
info@fuchsspice.com • www.fuchsspice.com

16171_0719