



Spice & Flavouring Technology

Herbafresh®

Haltbare, stabilisierte Kräuter

Viel Geschmack, Frische und Natürlichkeit – keine Frage: Kräuter sind durch ihr Aroma und ihr Aussehen das i-Tüpfelchen aller Gerichte. Ob im privaten Haushalt, in der Gastronomie oder in der Nahrungsmittelindustrie, ob als frische Ware, tiefgekühlt oder getrocknet, Kräuter sind wahre Alleskönner.

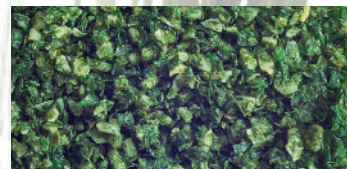
Ihr Einsatz in der industriellen Lebensmittelproduktion ist jedoch auch Einschränkungen unterworfen: Die Haltbarkeit frischer Kräuter ist begrenzt und verlangt eine rasche Weiterverarbeitung.

Während Tiefkühlware hohe Lagerkosten verursacht und zudem das Dosieren erschwert, verlieren getrocknete Kräuter auch bei sorgfältigen Verfahren neben Frische und Farbe einen Teil ihres natürlichen Aromas.

FUCHS hat mit *Herbafresh*® eine neue Technik entwickelt, um frische Kräuter zu stabilisieren:

Das FUCHS *Herbafresh*®-Verfahren

- Durch das von FUCHS entwickelte und patentierte *Herbafresh*®-Verfahren werden frische Kräuter auf schonendste Art mit geschmacksneutralen Zutaten und Salz stabilisiert und haltbar gemacht.
- FUCHS *Herbafresh*®-Kräuter bewahren auf diese Weise ihren Geschmack, die Würzintensität und selbst die Farbe frischer Kräuter.
- FUCHS *Herbafresh*®-Kräuter lassen sich problemlos dosieren und sind bei entsprechender Lagerung wie getrocknete Ware monatelang haltbar, ohne Einbußen in Geschmack und Farbe
- FUCHS *Herbafresh*®-Kräuter enthalten in den Standard-Varianten einen Salzanteil von ca. 20%.
- Standard-Varianten können bei Raumtemperatur gelagert werden.
- Salzreduzierte FUCHS *Herbafresh*®-Kräuter mit < 15% Salzgehalt benötigen eine Lagertemperatur von < 8°C.



Die Vorteile von *Herbafresh*®

- Geringerer Keimgehalt gegenüber TK- und frischer Ware
- Verbesserte mikrobiologische Stabilität gegenüber frischer Ware
- Verbesserte Farbhaltung im Endprodukt
- Bessere Textur (Knackigkeit) gegenüber TK
- Weniger Ausbluten/Verfärbungen im Endprodukt gegenüber TK- und frischer Ware
- Bessere Aromahaltung
- Vereinfachte Lagerhaltung
- Einfachere Verarbeitung und Dosierung, da pumpfähig
- Preisliche Alternative gegenüber TK

FUCHS GmbH & Co. KG

Industriestraße 25 • D-49201 Dissen a.T.W. • Tel. 0049 5421 309-0 • Fax 0049 5421 309-185

info@fuchsspice.com • www.fuchsspice.com