



Spice & Flavouring Technology

KräuterFox®

Farbstabile Aufstreukräuter für die Lebensmittelindustrie

NEU

- streufähig
- farbstabil
- intensiv

Kräuter sind das unverzichtbare Mittel zur optischen und geschmacklichen Optimierung schmackhafter Lebensmittel. In der Lebensmittelindustrie kommen verschiedene Veredelungsformen mit ihren unterschiedlichen spezifischen Vor- und Nachteilen zum Einsatz:

- Frische Kräuter sind optisch und geschmacklich attraktiv, jedoch mikrobiologisch kritisch zu sehen.
- Getrocknete Kräuter sind lange haltbar, jedoch in der Farbe schwächer und dadurch optisch weniger attraktiv.
- Tiefgekühlte Kräuter sind optisch ansprechender als getrocknete Kräuter und mikrobiologisch besser präpariert als frische Kräuter. Sie sind jedoch nicht streufähig, da sie beim Auftauen feucht-klumpig werden.
- Gefriergetrocknete Kräuter vereinen viele Vorteile verschiedener Veredelungsformen, sind jedoch im Aroma nicht so intensiv.

KräuterFox® ist die neue Alternative beim Einsatz von Kräutern in der Lebensmittelindustrie.

Eingesetzt am Ende der Produktionskette als geschmacksoptimierende und dekorative Aufstreu bietet *KräuterFox®* viele Vorteile.

KräuterFox®-Vorteile

- natürlicher, ursprünglicher Kräutergeschmack
- optische Aufwertung von Lebensmitteln (kräftig grüne Farbe)
- Clean/Lean Label
- farbstabil
- frei von Konservierungsstoffen
- ohne zugesetztes Aroma
- streufähig und dadurch gut dosierbar
- staubfrei
- mindestens 3 Monate haltbar (bei Lagerung < 8 °C)



KräuterFox®-Varianten

KräuterFox® Petersilie

Art.-Nr.: 10050



KräuterFox® Schnittlauch

Art.-Nr.: 10051



KräuterFox® Kräuter-Zwiebel

Art.-Nr.: 10052



KräuterFox® Knoblauch

Art.-Nr.: 10053



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



KräuterFox®

ist ideal für

- Schnitt-, Frisch- und Weichkäse, Quark
- Backwaren
- Antipasti
- Feinkost
- und vieles mehr ...

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