Backstabile Seasonings

THERMOSTABILE GESCHMACKSOPTIMIERUNG

VORTEILE IM ÜBERBLICK

- ohne deklarationspflichtige E-Nummern
- ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen
- ohne Mononatriumglutamat
- ohne Hefeextrakte
- ohne gehärtete Fette
- nur natürliche Aromen
- mit Knuspereffekt

GEPRÜFTE QUALITÄT

BACKSTABILE SEASONINGS VARIANTEN

BBQ	51032905
BUNTER PFEFFER	51033701
KÄSE-ZWIEBEL	51034102
KRÄUTERBUTTER	51034001
LAVENDEL	51033102
PAPRIKA-CHILI	51033501
ROSMARIN	51033902
TYP WEIHNACHT	51033802

Mind. 15 Min.
BACKSTABIL
bei 200° C

Abbildungen: Backstabile Seasonings in beispielhafter Anwendung auf Teiglingen, nach dem Backen.

clean label

Backstabile Seasonings

ANWENDUNGSBEISPIELE

EXTRA KNUSPRIG

BBQ

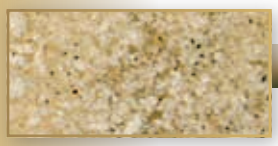
süß, rauchig, leicht scharf, Bacon-Note

Bunter Pfeffer

aromatisch, intensiv

Käse-Zwiebel

herzhaft, würzig, kräftig



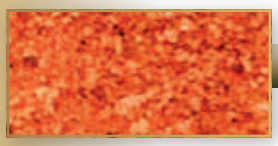
Kräuterbutter

würzig, herzhaft, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch

Lavendel

blumig, fruchtig, erfrischend

... nach dem Backen



Paprika-Chili

aromatisch, pikant, feurig

Rosmarin

intensiv, aromatisch

Typ Weihnacht

würzig, Zimt, Ingwer, Koriander, Nelke

Mind. 15 Min.
BACKSTABIL
bei 200° C

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

GEPRÜFTE QUALITÄT

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

16031_1118