



# IntensoPur<sup>®</sup>

NATÜRLICHE  
GESCHMACKS-  
INTENSIVIERUNG





## DIE TECHNOLOGIE

---

IntensoPur® ist für die Fleisch- und allgemeine Lebensmittelindustrie entwickelt worden und dient als Ersatz für bisher eingesetzte Würzen. Es verleiht einen ausgewogenen, aromatischen Geschmack und vervollständigt den sensorischen Gesamteindruck.

## VORTEILE

---

- ohne Zusatzstoff Mononatriumglutamat
- ohne Hefeextrakte
- ohne Palmfett
- ohne Würze (HVP)
- ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
- ohne kennzeichnungspflichtige allergene Zutaten (gem. Anhang III LMIV)



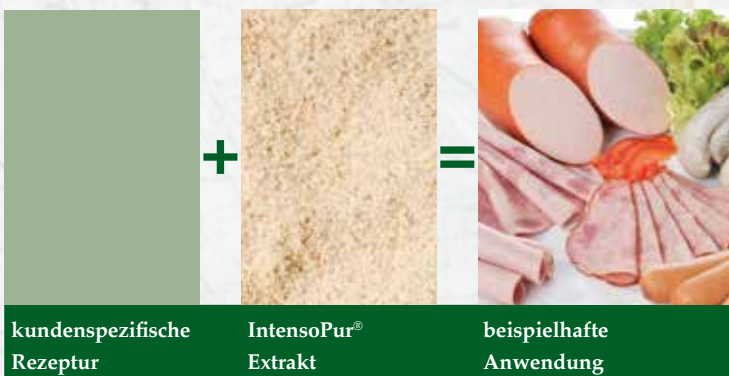


ERSATZ  
FÜR WÜRZEN

pusht die  
Geschmacks-  
intensität des  
Endproduktes

# IntensoPur®

NATÜRLICHE  
GESCHMACKS-  
INTENSIVIERUNG



## VARIANTEN

### IntensoPur®

Das Gewürzsatz ist sowohl in der allgemeinen Lebensmittelindustrie als auch in der Fleischindustrie einsetzbar. Es werden nur Speisesalz, Gewürze und Dextrose deklariert. Das Gewürzsatz ist beige und enthält sichtbare Gewürzpartikel.

### IntensoPur® Extrakt

Die Gewürzextraktzubereitung eignet sich für Kochpökelwaren, Brüh- und Kochwurst sowie für viele Convenience-Produkte, Suppen, Saucen und Snacks. Durch die Verwendung von Extrakten sind in der Zubereitung keine sichtbaren Gewürzpartikel enthalten. Deklarationspflichtige Bestandteile sind Speisesalz, Dextrose, Gewürzextrakte und Gewürze.

### IntensoPur® ohne Dextrose

Speziell für die Produktion von Rohwurst und Halbdauerware wurde die Dextrose-freie Variante entwickelt. Von dem Gewürzsatz müssen Speisesalz und Gewürze deklariert werden.



## DER NATÜRLICHE GESCHMACKSINTENSIVIERER

Der natürliche Geschmacksintensivierer auf Basis von Kräutern und Gewürzen hält die Zutatenliste sauber – IntensoPur® enthält kein Mononatriumglutamat und ist frei von Hefeextrakten und Würzen (HVP). Durch die drei Varianten IntensoPur®, IntensoPur® Extrakt und IntensoPur® ohne Dextrose ist er flexibel in verschiedenen Lebensmittelbereichen einsetzbar.

Dieser Geschmacksintensivierer bietet bislang einmalige Lösungen für viele Produkte der Fleisch- und Lebensmittelindustrie. IntensoPur® dient als Alternative für bislang eingesetzte geschmacksintensivierende Zutaten, Zusatzstoffe und Aromen. IntensoPur® verleiht Produkten einen ausgewogenen, aromatischen Geschmack und vervollständigt den sensorischen Gesamteindruck.

Bei **IntensoPur®** sind die Gewürzpartikel sichtbar. Es ist für den Einsatz in Brüh- und Kochwurst sowie verschiedenen Convenience-Produkten geeignet, Deklaration: Kochsalz, Gewürze, Dextrose.

**IntensoPur® Extrakt** – ohne sichtbaren Gewürzpartikel – ist für den Einsatz in Kochpökelwaren, Aufbereitungen, Spritzmitteln, Suppen, Saucen und Snacks prädestiniert. Es kann als Kochsalz, Dextrose, Gewürzextrakte, Gewürze deklariert werden.

**IntensoPur® ohne Dextrose** wurde speziell für Rohwurst und Halbdauerware entwickelt, mögliche Deklaration: Kochsalz, Gewürze.

Alle drei IntensoPur®-Varianten enthalten kein Mononatriumglutamat und keine Hefeextrakte. Gleiches gilt für Würze (HVP) sowie kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und allergene Zutaten gemäß Anhang III LMKV.

Ihre besonderen Vorteile entfalten die IntensoPur®-Produkte in Clean-Label-Endprodukten.



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

### 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