



CULIVISION

A VISION FOR THE FUTURE OF FOOD

Q4 2025 – Schärfe

CHILI

CAPSAICIN



PFEFFER

PIPERIN



MEERRETTICH

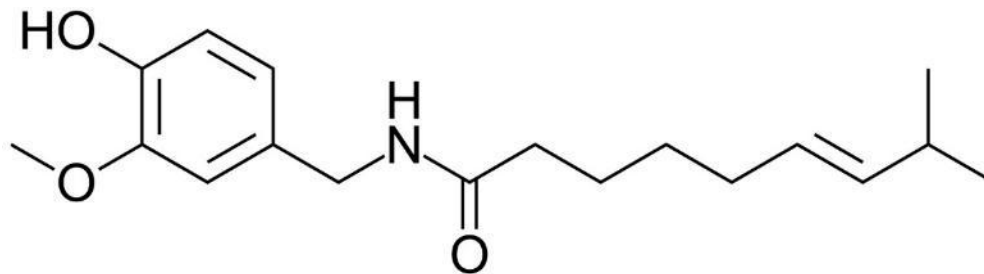
SENFÖLGLYKOSIDE



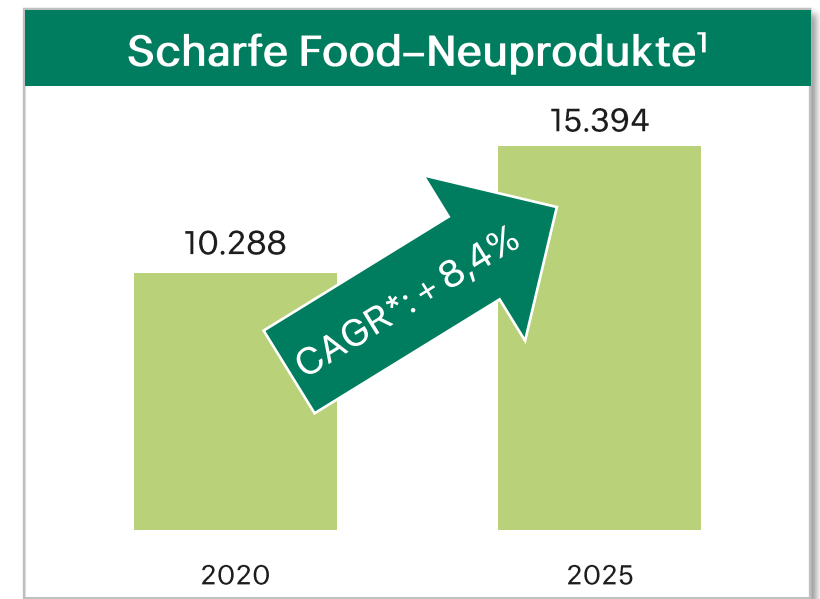
Schärfe hat drei Gesichter



Capsaicin	Piperin	Senfölglykoside
Chili, Cayenne, Jalapeño	Pfeffer (schwarz/weiß/grün)	Senf, Meerrettich, Wasabi
Brennend, heiß	Stechend, trocken	Beißend, kühlend
Langsam einsetzend	Schnell einsetzend	Blitzartig
Langanhaltend	Kurz	Flüchtig
Zunge	Rachen	Nase
Fettlöslich → Fett/Milch reduziert Schärfe	Abschwächung begrenzt (Wasser/Fett)	Tiefer Atemzug beschleunigt Abklingen

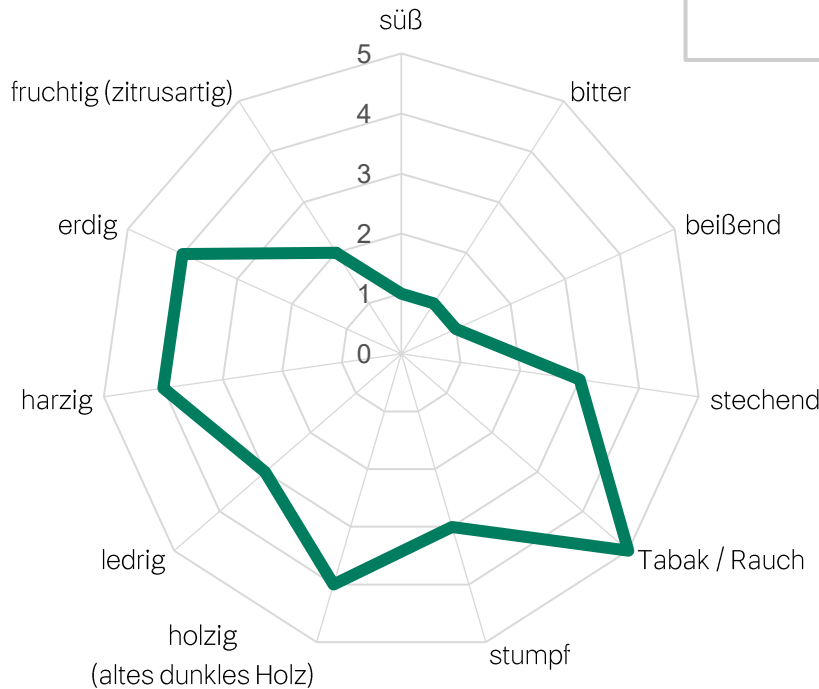
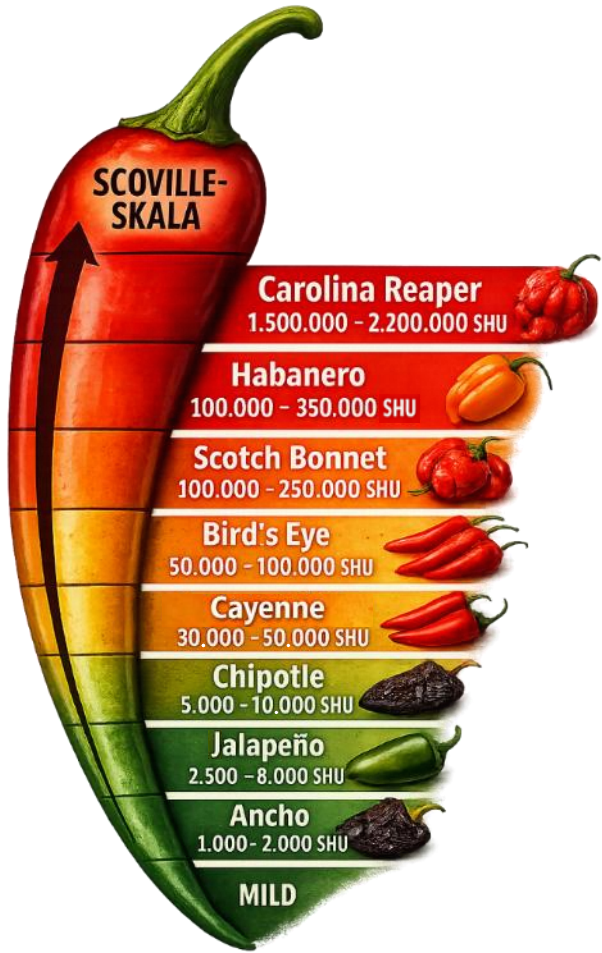


Fettgehalt, Proteinstruktur und Wasseraktivität
beeinflussen, wie schnell, intensiv und lang Schärfe wahrgenommen wird.



Schärfe mit System

Schärfe trifft auf Sensorik



	MUNDGEFÜHL GRUNDGESCHMACK			GESCHMACKSNOTE		
	schwach	mittel	deutlich	schwach	mittel	deutlich
Chili		bitter	scharf/stechend, warm/hei	holzig	erdig	fruchtig, grn, paprikaartig
Meerrettich	bitter, sauer, s, adstringierend, metallisch, scharf/stechend			hlsenfruchtartig		erdig, schwefelig, senfartig
Pfeffer, schwarz	bitter	scharf/stechend, warm/hei			harzig	balsamisch, erdig, zitrusartig
Pfeffer, wei	bitter, warm/hei		scharf/stechend	holzig, zitrusartig		mineralisch

Spice	SHU	Sensory Profile
Anis	1-3	anis-, fenchel-, kamille-, lakritzartig heutig, floral neikenartig
Bockshornkleesaat	1-3	walnuss-, kamilleartig, grasig kamper-, hlsenfruchtartig
Chili	1-3	paprikaartig, grn, fruchtig erdig holzig
Fenchel (Gewrzfenchel)	1-3	lakritzartig, floral kamperartig, wrzig holzig, minzartig
Galgant	2-3	neiken-, eukalyptusartig zitrus-, kamperartig zimtartig, holzig
Gewrznelke	2-3	neiken-, zitrusartig erdig, wrzig zimtindenartig, holzig
Ingwer	2-3	zitronenschalenartig, grn floral, harzig wchsig, kamperartig
Kardamom	1-3	holzig seifig, zitrus-, minzartig rosen-, neikenartig
Knoblauch	1-3	lauchig, grn, nussig schwefelig
Koriander	1-3	orangenartig, floral harzig pilzig
Kreuzkmmel (Cumin)	1-3	mandelartig fenchel-, zimt-, zitrusartig erdig, holzig, rstig, anisartig
Kubebeppfeffer	2-3	zitrus-, neikenartig seifig, krautig, floral holzig, harzig, grn
Kmmel	1-3	minzartig zitrusartig-, terpenartig, wrzig holzig
Kurkuma	1-3	holzig, floral, grn ingwer-, kamper-, eukalyptusartig, erdig nussig, zitrusartig
Langer Pfeffer	1-3	ingwerartig, therisch holzig, schokoladig mandel-, neikenartig
Liebstockwurzel	1-3	wrzig, sppengrn-, sellerieartig erdig hefig
Macis (Muskatblse)	3-7	floral, therisch, zitronenschalenartig wrzig neikenartig
Meerrettich	1-3	schwefelig, senfartig, erdig hlsenfruchtartig
Muskthuss	1-3	floral, therisch, eukalyptusartig kamperartig
Paprika, edels	1-3	fruchtig erdig holzig
Paprika, rosenscharf	1-3	erdig fruchtig
Paradieskrner	1-3	floral, erdig, ingwerartig holzig, zitrusartig
Pastinake	1-3	sellerie-, spargelartig krautig erdig
Petersilienwurzel	1-3	krautig, Petersilienartig karottenartig, erdig
Pfeffer, schwarz	1-7	erdig, zitrusartig, balsamisch harzig
Pfeffer, wei	1-7	mineralisch zitrusartig, holzig
Piment	1-3	neiken-, zimtartig pfeffer-, muskatnussartig
Rosa Beere	1-7	kamilleartig, fruchtig, floral zitrus-, orangenartig walnuss-, wacholder-
Safran	3-7	wchsig, floral zitrus-, teeartig (grn) tabakartig, erdig
Schwarzkmmel	1-3	sesamartig, holzig kmmel-, hlsenfruchtartig anisartig, getreideartig
Sellerieknolle	1-3	sppengrnartig spargelartig, erdig
Sellerie	1-3	Kiefern-, terpeninartig holzig, erdig rstig, zitrusartig
Senfsaat, wei	1-3	spargelartig, schwefelig erdig rstlich-, kohlarartig
Senfsaat, braun	1-3	erdig, spargelartig, schwefelig
Stemnanis	1-3	lakritz-, sholzartig wrzig kmmel-, zitronenschalenartig, minzartig
Sholz	1-3	lakritz-, anisartig, erdig caramellig, rstig, nussig schweiig
Sumach	2-3	floral, zitrusartig apfelsureartig, mineralisch nussig
Szechuanpfeffer	1-3	pfeffer-, zitrusartig, seifig, floral fruchtig, eukalyptusartig kiefermartig
Tamarinde	1-3	pflaumenartig brandiger Caramel, balsamico-essigartig apfel-, honig
Tonkabohne	1-7	alkoholisch, rum-, bittermandel-, vanille-, waldmeisterartig tabakartig
Vanille	1-3	tabakartig, holzig mandelartig, erdig, floral rosinenartig
Wacholderbeere	1-7	kiefernartig, floral zitrusartig, holzig, harzig
Wasabi	2-7	schwefelig, walnussartig hlsenfruchtartig
Zimt (kassia)	1-3	cuminartig fruchtig mandel-, neikenartig
Zimt (Ceylon)	1-3	floral, fruchtig neikenartig mandelartig, holzig
Zwiebel	1-3	lauchig, schwefelig

Produktideen

Schärfe trifft auf Geschmack

Pfeffer Puffer



Snackbranche

Piperin verleiht dem Pfeffer-Snack eine schnell einsetzende, warm-prickelnde Schärfe mit stechender Wahrnehmung. Mit 3,5 von 5 ist sie deutlich spürbar, während eine moderate Salzigkeit den klaren Snackcharakter unterstreicht.

FUCHS GRUPPE

Chili Chicken Nuggets



Fleischbranche

Zweistufige Chili-Schärfe: in der Panade für den explosiven Kick beim ersten Biss und in der Fleischmasse für ein gleichmäßiges, geschmacksintensives Grundprofil. **Bird's Eye Chili** treibt die Schärfe kompromisslos auf 4,5/5.

Meerrettich Frischkäse



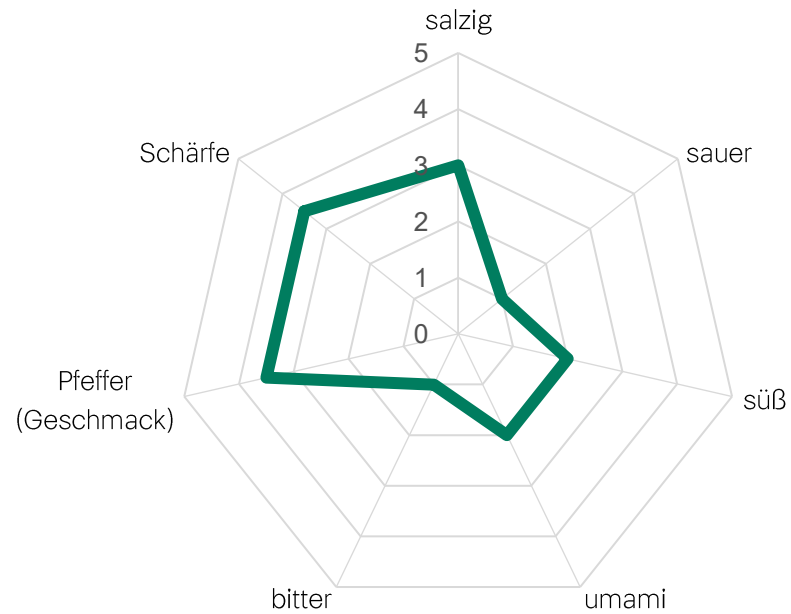
Molkereibranche

Eine cremige, mild-säuerliche Basis kombiniert mit **Meerrettich-Schärfe**. Gefriergetrocknete **Kräuter** und **Zitronenzesten** in bewusst grober Partikelgröße intensivieren die Frischewahrnehmung und akzentuieren die flüchtige, nasale Schärfe.

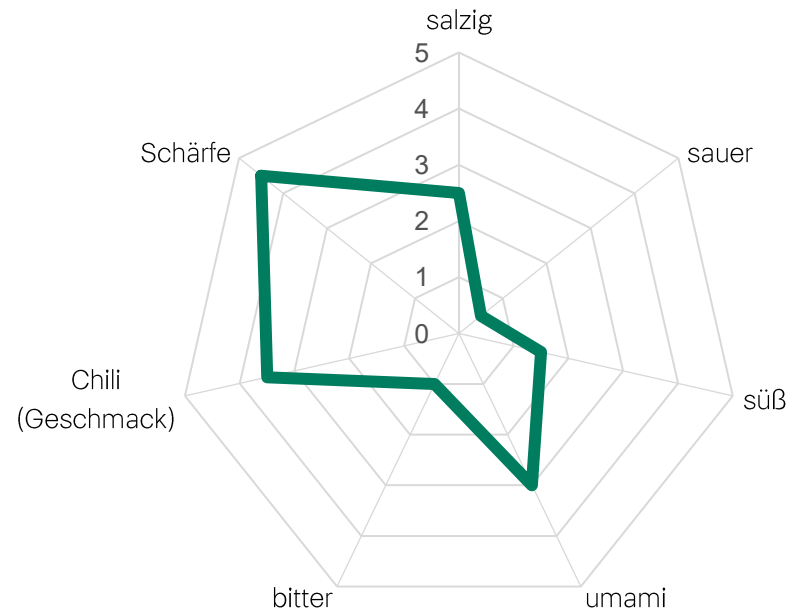
Sensorische Profile



Pfeffer Puffer



Chili Chicken Nuggets



Meerrettich Frischkäse

