

DIE RICHTIGE MISCHUNG MACHT'S.

Manchmal sind es die kleinen Dinge, die Großes bewirken. Meist sehr konzentriert ergänzen die pastösen Zubereitungen aus zwei oder mehreren Rohstoffen vielerlei Basisprodukte und verleihen diesen ihren besonderen Geschmack.

VORTEILE IM ÜBERBLICK

- mikrobiologisch stabil
- abgestimmt auf die technologischen Bedürfnisse des Kunden
- einfaches und sauberes Handling

GESCHMACKSRICHTUNGEN

Klassiker

Kräuter
Paprika-Chili
Knoblauch

Highlights

Pizza
BBQ
Afrikan. Kirschaprika
Flammkuchen
Gartengemüse
Curry-Frucht
Bruschetta

EINSATZBEREICHE

Unsere Zubereitungen kommen vor allem bei der Produktion von besonderen Molkerei- und Feinkostprodukten zur Anwendung.



MIKRO-
BIOLOGISCH
STABIL



ANWENDUNGSBEISPIELE

- Frischkäse (z. B. Kräuter, Paprika-Chili, Knoblauch)
- BBQ-Butter
- Rahmaufstriche
- Schmelzkäse