

FUCHS GRUPPE



FireFox®

Geröstete Gewürze — Vielfalt für die Lebensmittelindustrie

Röst- und Karamellaromen natürlich ersetzen

Vielfach und in unzähligen Varianten werden Röst- und Karamellaromen in der Lebensmittelindustrie eingesetzt, um gezielt die gewünschten Geschmacksprofile zu erzeugen. Unsere mit dem Fuchs FireFox®-Verfahren gerösteten und keimreduzierten Gewürze sind eine ganz natürliche Alternative zu Röst- und Karamell-

aromen. Frei von jeglichen Zusatzstoffen können die Gewürzmischungen und Compounds einfach als Zutat zugefügt werden. In einem schonenden Röstverfahren werden die wertvollen Bestandteile der Gewürze erhalten.

Anwendungsbeispiele



Snackprodukte



Fleischersatzprodukte



Molkereiprodukte



Marinaden



Gewürzmischungen



Fertiggerichte



Gemüse



Wurstwaren



Feinkostprodukte

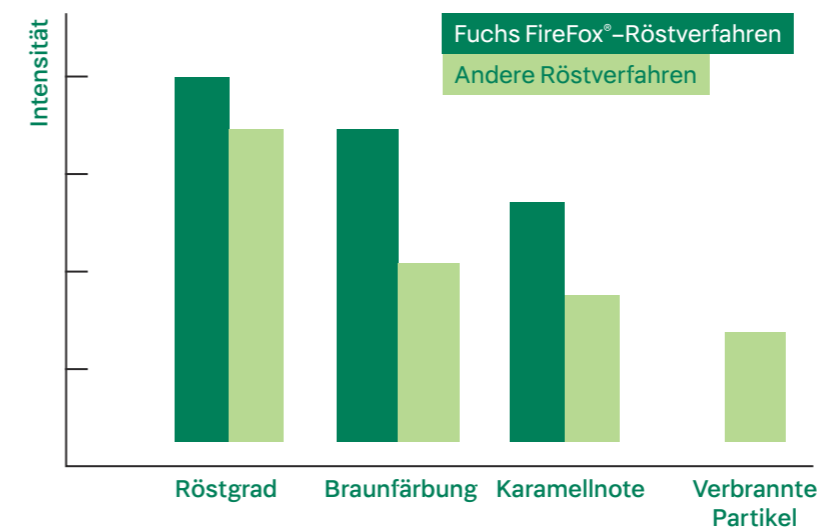


Saucen und Dips

Warum das FireFox®-Röstverfahren besser ist

Die mit dem Fuchs FireFox®-Verfahren gerösteten Gewürze und Gemüse bieten im Vergleich zu anderen Röstverfahren viele Vorteile.

Durch die sehr schonende Art der Röstung entwickeln sich angenehm klare und weiche Röst- und Karamellnoten. Die Braunfärbung ist intensiv bei einer gleichzeitig niedrigen Mikrobiologie. Zudem entstehen beim FireFox®-Verfahren keine verbrannten Partikel, so dass die gerösteten Gewürze keinerlei Brandnoten entwickeln. Alle Produkte bleiben ganz natürlich, ohne jegliche Zusatzstoffe.



Vorteile im Überblick

- 100% natürlich, ohne Zusatzstoffe
- Deklarationsvorteil „mit gerösteten Gewürzen“
- natürliche Alternative zu Röst- und Karamellaromen
- ohne Brandnoten, da keine verbrannten Partikel entstehen
- weiche & klare Karamell- & Röstaromen
- intensive, homogene Braunfärbung und Röstung
- fett- und ölfreie Röstung
- niedrige Mikrobiologie
- verschiedene Mahl- und Röststufen möglich



Vielfalt für die Lebensmittelindustrie



Zwiebel



Knoblauch



Fenchel



Bockshornklee



Kümmel



Karotten



Cumin



Koriander



Tomaten



Paprika

RÖSTGRADE



mild

intensiv

MAHLGRADE



Granulat

Pulver

Fuchs Food Solutions GmbH

Dieter-Fuchs-Straße 10 • D-49201 Dissen a.T.W.

Germany • Phone +49 5421 309-0

info@fuchsspice.com • www.fuchsspice.com

FUCHS GRUPPE