



FUCHS GRUPPE

**MicroFox<sup>®</sup>**

Mikrovermahlene Gewürze

# Natürlich und unverfälscht

## MicroFox® — mikrovermahlene Gewürze

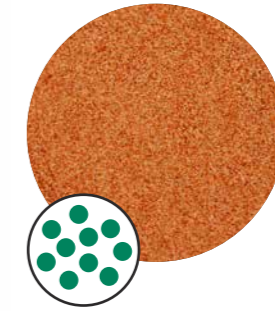
Die Veredelung und Vermahlung von Gewürzen und Kräutern ist seit jeher unsere Kernkompetenz. Nun ist es uns gelungen ein Sortiment mikrovermahlener Gewürze herzustellen. Größtenteils sind die Produkte <100 µm vermahlen, mindestens jedoch <150 µm. Der Mahlgrad von konventionell vermahlener Gewürzen liegt in der Regel zwischen 300 µm und 800 µm. Durch diese Feinstvermahlung ist es möglich echte Gewürze in Fleisch zu injizieren. Ebenso ist eine deutliche Steigerung des Upfronttaste zum Beispiel bei Kartoffelchips möglich. Je nach Anwendung können zur Färbung eingesetzte Extrakte durch mikrovermahlene Gewürze ersetzt werden.



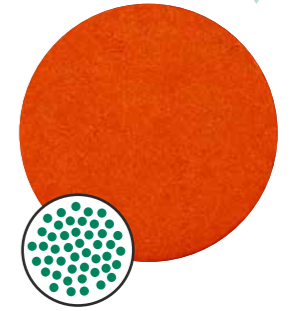
## Intensive Farben durch Mikrovermahlung

Beispiel: Paprika

deutlich farbintensiver



Standard Paprika  
in Snackseasoning

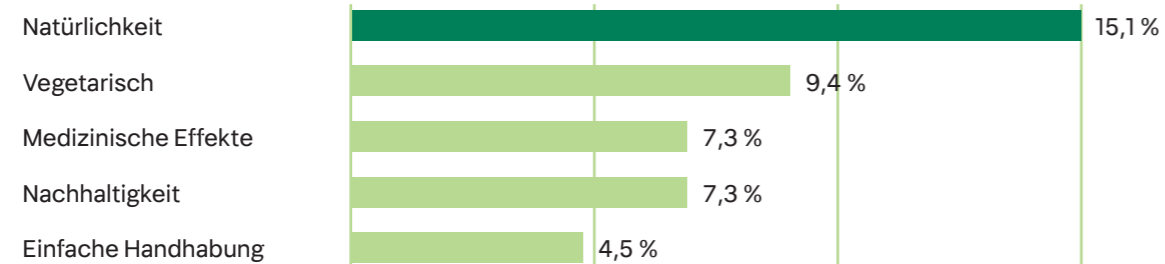


MicroFox® Paprika  
in Snackseasoning

### Megatrend: Natürlichkeit

→ 15 % aller europäischen Foodinnovationen fallen in die Kategorie „Natürlichkeit“ — noch vor den Trendthemen „Vegetarisch“ und „Nachhaltigkeit“.

→ Unsere MicroFox® Produkte bedienen die hohe Nachfrage an naturbelassenen Produkten.



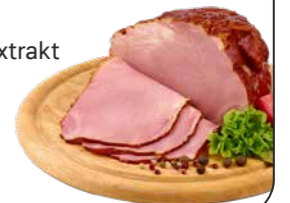
Quelle: XTC World Innovation Panorama (Nahrungsmittel und Getränke, Europa, 2020)

## Allgemeine Vorteile für alle MicroFox® Produkte

- ✓ 100 % natürlich
- ✓ Authentischer, unverfälschter Gewürzgeschmack
- ✓ Homogene Verteilung

### Vorteile für Fleischprodukte

- ✓ Injektionsfähig<sup>1</sup>
- ✓ Intensivere Farbe<sup>1</sup> (Paprika, Kurkuma, Zimt)
- ✓ Keine Sichtpartikel<sup>1</sup>
- ✓ Echtes Gewürz statt Extrakt



### Vorteile für Molkereiprodukte

- ✓ Intensivere Farbe<sup>1</sup> (Paprika, Kurkuma, Zimt)
- ✓ Keine Sichtpartikel<sup>1</sup>



### Vorteile für Snackprodukte

- ✓ Mehr Upfronttaste<sup>2</sup>
- ✓ Intensiverer Geschmack<sup>1</sup>
- ✓ Keine Sichtpartikel<sup>1</sup>
- ✓ Kann z.T. Extrakte ersetzen



<sup>1</sup> verglichen mit standardvermahlener Gewürzen

<sup>2</sup> verglichen mit Extrakten und standardvermahlener Gewürzen

51 %

setzen auf natürliche Zutaten

Mehr als die Hälfte der Deutschen sind natürliche Zutaten beim Kauf von verarbeiteten Fleischprodukten wichtig.

Quelle: Mintel GNPD, Ingredient Watch Report (2022)

# Vielfalt für die Lebensmittelindustrie. Produktübersicht & Anwendungen.



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**