

FUCHS GRUPPE



**TenderFox<sup>®</sup>**

Spritzmittel für Fleisch und Fisch

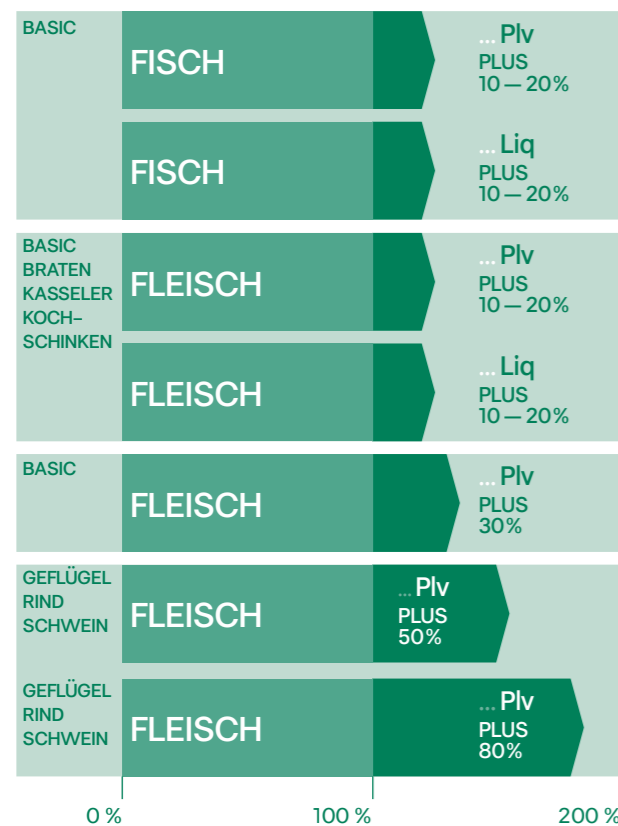
# Technologische Optimierung und Wertschöpfung

TenderFox® ist anwendbar für die Aufbereitung von Fleisch — zur technologischen Optimierung und Wertschöpfung von Rind, Schwein, Lamm, Geflügel und Fisch. Aufbereitetes Fleisch erfährt durch TenderFox® eine deutliche Geschmacksintensivierung und Ausbeuteerhöhung auf bis zu 180%.



Plv = Pulver Liq = flüssig

Ausbeuteerhöhung durch TenderFox® ...



## Der Wertschöpfer

Um Produktions- und Lagerverluste bei Fleisch und Fisch ausgleichen und eine Ausbeuteerhöhung erreichen zu können, wurde TenderFox® entwickelt. Hochwirksam und effektiv wird TenderFox® als Spritzlake in Fleisch oder Fisch injiziert.

Um eine sichere und leichte Verarbeitung zu ermöglichen, ist TenderFox® für hochkonzentrierte Laken auch als Liquid-Produkt erhältlich. Im Bereich der hochinjizierten Produkte (ab 30% Einspritzmenge) ist es ausschließlich in Pulverform inkl. Lakestabilisierung erhältlich. Angefangen bei der vielseitig einsetzbaren Basiswürzung ist TenderFox® auch aromatisiert in den Varianten Braten, Kasseler und Kochschinken erhältlich ebenso wie in den Geschmacksrichtungen Geflügel, Schwein und Rind.

Im Zusammenspiel mit den FUCHS TopFox Trockenwürzungen ist TenderFox® vielseitig erweiterbar, z.B. auch in den Geschmacksrichtungen Lamm, Kräuter, Chili oder Rauch.

Mit TenderFox® erreichen sie eine optimale Wertschöpfung in Verbindung mit feinstem Geschmack — eine einmalige Lösung.



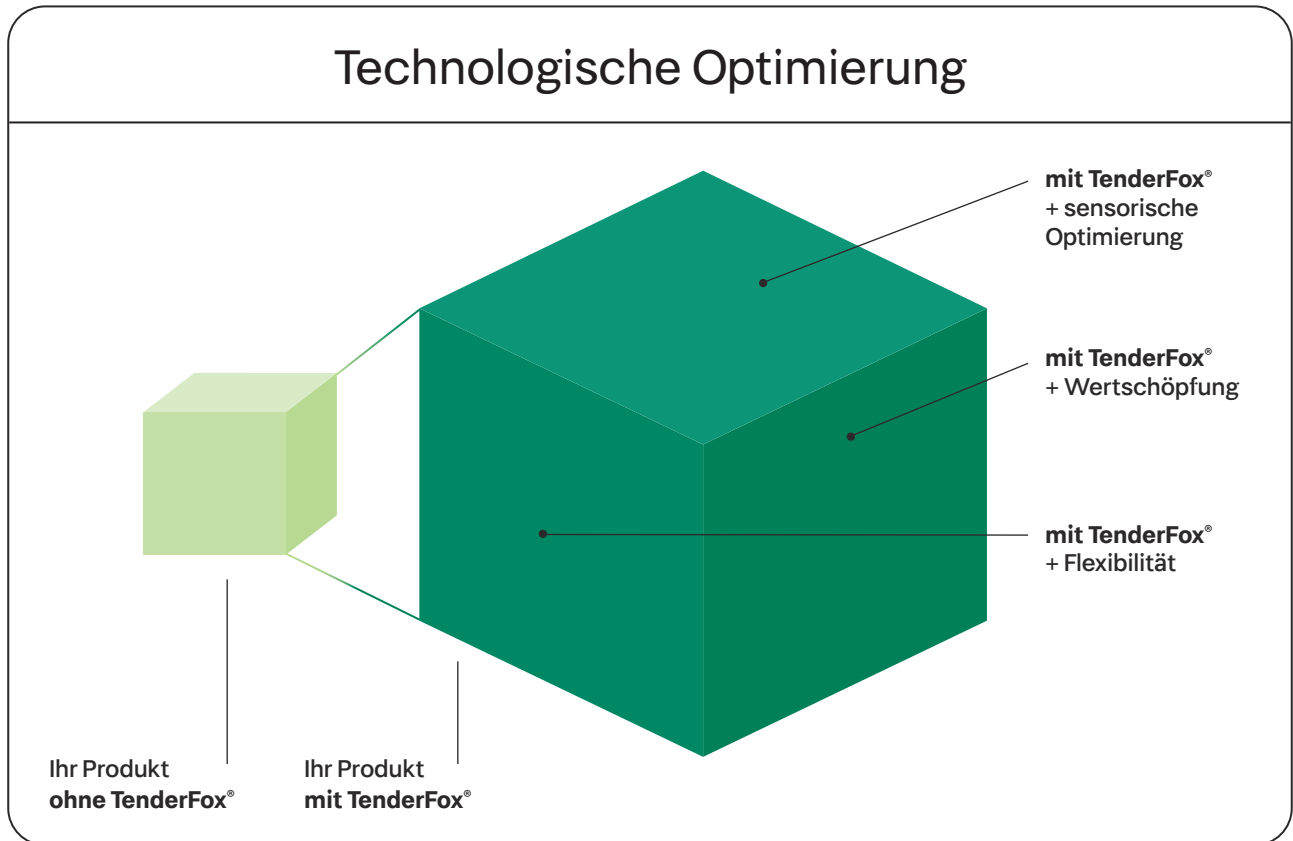
### Vorteile im Überblick

- flexibel steigerbare Wertschöpfung
- einfach in der Anwendung
- macht saftig und zart
- mit FUCHS TopFox (Topwürzungen) kombinierbar und dadurch geschmacklich sehr vielfältig
- lagerstabil
- bis 30% auch als Flüssigvariante lieferbar

# Intensiv und variantenreich

TenderFox® als Spritzmittel für Fleisch und Fisch optimiert Ihr Produkt 3-fach. Es verbessert die Sensorik hinsichtlich Geschmack, Zartheit und Saftigkeit. Des Weiteren steigert es die Flexibilität, da es in Kombination mit FUCHS TopFox vielseitige weitere Anwendungsfelder erschließt und für verschie-

denste Fleisch- und Fischarten geeignet ist. Zudem erhöht es die Wertschöpfung, da es durch die unterschiedlichen Injektionsmengen von 10-80% sehr flexibel, je nach Einsatzgebiet, die Ausbeute von Fisch und Fleisch deutlich erhöht.



## 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