

original Zitrone

Zitronenschalenabrieb | natürliches Zitronenaroma 100% FTNF

Konsequent ehrlicher Geschmack

Die Gesetzgebung bietet im Bereich der Aromen eine reichhaltige Spielwiese zur Kennzeichnung. Aus dem was dann auf der Verpackung steht werden aber in den seltensten Fällen die Weiterverarbeiter (Bäcker, Konditoren, etc.) und fast niemals die Endverbraucher schlau..

Produkte, die nach einer bestimmten Frucht schmecken, enthalten nämlich nicht wirklich oft einen Stoff, der aus dieser Frucht gewonnen wurde. Dies ist insbesondere eine Frage der Kosten. Nicht umsonst gibt es für die einzelnen Produkte viele Titulierungen, die von 100% bis hin zu 0% namensgebend reichen. Kennen Sie den Unterschied zwischen „Zitronenextrakt“, „natürliches Zitronenaroma“, „natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen“, „natürliches Aroma, Zitrone“, „natürliches Aroma“ und „Zitronenaroma“? Nur das Zitronenextrakt bekommt seinen Geschmack mit Gewissheit zu 100% aus der Zitrone. Beim „natürlichen Zitronenaroma“ sind zur Abrundung schon 5% „nur natürliche Aromen“ erlaubt. Und die sind zwar aus Natur-Rohstoffen gewonnen, jedoch nicht aus der Zitrone. Geht man die Aufzählung nun weiter durch, haben die Aromen „nie eine Zitrone gesehen“.

Möchte man jedoch seinen Kunden einen außergewöhnlichem Geschmack und eine besonderen Werbeaussage bieten („schmeckt zu 100% nach dem aus was es gewonnen ist“), ist man mit unserem Sortiment an Aromen und Extrakten gut bedient. Denn hier bekommen Sie genau das, was Sie erwarten. Echten Geschmack. Und der ist, wenn man umfassend vergleicht, mehr als bezahlbar.

Wie wird original Zitrone hergestellt?

Um das beste Aroma zu erzielen, werden unsere Zitruspasten nach althergebrachter Art hergestellt. Dazu werden die Zitronen geschält, so dass die weiße Zwischenhaut, die für einen bitteren Geschmack sorgen würde, nicht verwendet wird. Dann werden die Schalen fein gerieben, der Saft aus der Frucht ausgepresst und mit den weiteren Zutaten (wie Zucker und Zitronenöl) vermischt.

Wie wird original Zitrone verwendet?

Überall, wo man Zitrone zur Abrundung oder als intensiven Geschmack benötigt, kann original Zitrone eingesetzt werden. Die Zugabemenge beträgt zwischen 2:1000 (leichte Aromatisierung, z.B. bei Teigen) bis hin zu 30:1000 (Zitronenkuchen). Abhängig vom Produkt, nach gewünschter Säure-Intensität ergänzt man mit Zitronensaft.

Da sich die teilweise benötigten sehr kleinen Mengen nur schwer verwiegen lassen, kann es Sinn machen, den Zitronenschalenabrieb auf die 5-fache Menge an Raffinadezucker aufzustrecken. Dazu einfach in der Anschlagmaschine glatt laufen lassen. Die Lagerung der Mischung erfolgt, um das Aroma bestmöglich zu erhalten, verschlossen in der Kühlung.

Die Vorteile von original Zitrone auf einen Blick

- intensiver Zitronengeschmack aus Schale und Saft
- sichtbare Zitronenschalen-Stückchen
- geringe Zugabemenge
- ehrliche Aromatisierung, zu 100% namensgebend

Die Zutatenliste von original Zitrone

aromatisierende Zutaten: Zitronenschale, Zitronensaft, Zitronenextrakt
weitere Zutaten: Zucker