

original Vanille

Extrakt aus der Bourbonvanille-Schote | minimale Zugabemenge

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 schlaue.

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 „Vanilleextrakt“, „natürliches Vanillenaroma“, „natürliches Vanillenaroma mit anderen natürlichen Aromen“, „natürliches Aroma, Vanille“, „natürliches Aroma“ und „Vanillearoma“? Nur das Vanilleextrakt bekommt seinen Geschmack mit Gewissheit zu 100% aus der Vanille. Beim „natürlichen Vanillearoma“ sind zur Abrundung schon 5% „nur natürliche Aromen“ erlaubt. Und die sind zwar aus Natur-Rohstoffen gewonnen, jedoch nicht aus der Vanille. Geht man die Aufzählung nun weiter durch, haben die Aromen „nie eine Vanilleschote 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 Vanille hergestellt?

Der aus der Bourbonvanille gewonnene Extrakt, der den Geruch und den Geschmack der Schote in konzentrierter Form enthält, wird mit einem Karamellzucker-Sirup gemischt. So wird das Produkt einfacher zu dosieren.

Wie wird original Vanille verwendet?

Vanille ist im Lebensmittelbereich das am häufigsten anzutreffende aromatisierende Produkt. Sie findet bei sehr vielen Speisen und Getränken Anwendung. Auch in Bäckereien und Konditoreien ist der Vanillegeschmack weit verbreitet. Mit original Vanille können, da das Produkt frost- und hintzestabil ist, alle Arten von Lebensmitteln aromatisiert werden. Die Zugabemenge beträgt zwischen 0,2:1000 (leichte Aromatisierung, z.B. bei Teigen) bis hin zu 6:1000 (Vanille-Eiskrem).

Da sich die teilweise benötigten sehr kleinen Mengen nur schwer verwiegen lassen, kann es Sinn machen, den Vanilleextrakt auf die 9-fache Menge an Raffinade- oder Flüssigzucker 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 Vanille auf einen Blick

- intensiver Vanillegeschmack aus der Schote
- geringe Zugabemenge
- ehrliche Aromatisierung, zu 100% namensgebend
- leicht bräunlich, für typischen Farbton der Vanille

Die Zutatenliste von original Vanille

aromatisierende Zutaten: Bourbon-Vanilleextrakt
weitere Zutaten: Karamellzuckersirup