

original Rosmarin

mediterrane Aromatisierung für Backwaren

Besonderer Geschmack

Rosmarin, mit lateinischem Namen Rosmarinus officinalis, gehört zu den typischen mediterranen Kräutern. Er verleiht vielen Gerichten ein unverwechselbares Aroma. Gerade im Bereich der Backwaren und Snacks erfreut sich das Kraut inzwischen einer immer größer werdenden Beliebtheit. So findet man im Markt eine Vielzahl von Crackern, Knäckebröten, Baguettes, Kartoffelchips, o.ä., die damit aromatisiert sind.

Traditionell agiert man durch Einlegen von Rosmarinzweigen in Öl, welches man 4 - 6 Wochen durchziehen lässt um es dann zum Würzen zu verwenden.

Wie wird original Rosmarin hergestellt?

Grundstoff für das aromatisierte Öl ist ein durch CO²-Extraktion gewonnener Rosmarinextrakt. Zur besseren Dossage wird dieser auf ein Rapsöl aufgemischt. Die Wahl für diese Sorte Öl liegt an der guten Stabilität für eine solche Anwendung, die eine längere Haltbarkeit als ein Olivenöl garantiert. Das Mischungsverhältnis ist so eingestellt, dass das Produkt einfach und sicher in der Backstube eingesetzt werden kann.

Wie wird original Rosmarin verwendet?

Die Zugabemenge des aromatisierten Öls beträgt zwischen 20g und 60g, (0,2 bis 0,6%) bezogen auf 10kg Getreidemahlerzeugnisse, je nach gewünschter Intensität. Zum Unterkneten unter Teige verwendet man 12g bis 35g auf 10kg Teig.

Sehr gut passt der Geschmack zu Baguettes, Wurzelbröten und zu allen Arten Snack-Gebäcken. Auch Kartoffelbrot wird durch Zugabe des Aromas wunderbar abgerundet.

Im süßen Bereich passt Rosmarin gut zu Kirsch- oder Himbeerfüllungen als auch zu Apfelkompott.

Die Vorteile von original Rosmarin auf einen Blick

- intensiver Rosmarin-Geschmack
- ideal für mediterrane Gebäcke
- geringe Zugabemenge
- ehrliche Aromatisierung, zu 100% namensgebend

Die Zutatenliste von original Rosmarin

aromatisierende Zutaten: Rosmarinextrakt

weitere Zutaten: Rapsöl