



De umami factor

Iedereen praat erover. De vijfde basissmaak umami. Ook wel aangeduid als hartig, bouillonachtig of pikant en onmisbaar voor een echt intens mondgevoel. De aroYeast® gistextracten creëren deze culinaire smaaksensatie op volstrekt natuurlijke basis. Dus weg met overtollig zout, vet, MSG en E-nummers.

De producten van aroYeast® vormen onmisbare bouwstenen voor voedingsmiddelen met een uitstekende culinaire smaak. De omvangrijke portfolio levert clean label basissmaken, specifieke smaakrichtingen en sinds kort ook een nieuwe lijn

aroYeast®
a natural taste

hoogwaardige smaakversterkers. Een uitgekiend synergetisch effect tussen deze bouwstenen genereert een doorbraak in het smaakprofiel van soepen, sauzen, snacks en kant-en-klaar maaltijden door een aangenaam mondgevoel en een verhoogde vetwaarneming.

Multifunctioneel

In nauwe samenwerking met u biedt Strik op maat gemaakte processmaakstoffen beantwoordend aan een authentiek smaakprofiel. Met daarnaast significante nevenvoordelen zoals HVP-, GMP- en allergeenvrij, vormen deze gistextracten

natuurlijke alternatieven voor synthetische smaakversterkers. Het resultaat is een clean label. Uw ingrediëntendeclaratie kan sterk vereenvoudigd worden.

Smaakvol zout- en vetarm

Door toevoeging van aroYeast® kan het zout- en vetgehalte met 40 tot 60% worden verlaagd en kan de smaakimpact van vetarme producten aanzienlijk worden verbeterd. Gezond en smaakvol gaan voortaan hand in hand.

Nog niet overtuigd? Bel of mail Strik en vraag vandaag nog een proefpakket aan. U zult verbijsterd zijn.