



De goudbruine smaak. Gebrande suiker als ultieme smaakbooster!

Vraag de gebrande suiker expert!
Antwoorden op uw gebrande suiker vragen.

U bent op zoek naar de ideale smaakafronding. Naar die prachtige goudbruine kleur. Dan is het de moeite waard om u te verdiepen in de eigenschappen van gebrande suiker. Een puur natuurlijk product dat wij in groeiende hoeveelheden aan de voedingsindustrie leveren. Omdat producenten steeds vaker zoeken naar natuurlijke ingrediënten.

Gebrande suiker is er in vloeibare vorm, als poeder en als granulaat. Is uiterst veelzijdig toepasbaar in vleesproducten, dranken, soepen

FELIX KOCH OFFENBACH
Kouleur und Karamel GmbH

en bakkerijproducten. Eenvoudig en betrouwbaar. Geef ons uw productie-eisen en Strik adviseert u bij de overstap van (bijvoorbeeld) E-150 naar gebrande suiker.

Toepassingen

- Smaakverbetering (bakkerij-, zoetwaren-, drankenindustrie, enz.)
- Lage pH-toepassing (op sap gebaseerde dranken, soft drinks, energiedranken, enz.)

Gebrande suikerproducten van ons huis Felix Koch Offenbach Couleur und Karamel GmbH zijn gebaseerd op een drager, dit heeft als voordelen:

- betere smaak
- betere oplosbaarheid
- betere homogeniteit
- betere dispergeerbaarheid
- beter mengbaar

Felix Koch Offenbach heeft haar assortiment Karamelsuikersiropen uitgebreid met een nieuwe ontwikkeling: **Burnt Sugar Syrup 80/600-01** met een ebc-waarde van 12.000 betekent een verrijking van onze “donkere” varianten. Geproduceerd met behulp van zowel de nieuwste technologieën als een specifiek mild roostproces, biedt deze siroop een buitengewone zuurstabiliteit en een ronde, harmonieuze smaak voor deze karamellisatiegraad.

FELIX KOCH OFFENBACH

Couleur und Karamel GmbH

Bio-producten

Felix Koch Offenbach Couleur und Karamel GmbH biedt de volgende Bio-producten aan:

- Bio-Karamellzuckersirup - wordt geproduceerd uit suikerbiet en is verkrijgbaar met een kleursterkte van 500 ebc (harmonieus zoete, licht gekaramelliseerde siroop). De variant met 16.000 ebc is krachtig, kruidig en aromatisch
- Bio-Instantkaramell - wordt geproduceerd op basis van de Bio-Karamellzuckersirup 16.000 ebc met als drager Maltodextrine op basis van Europese biologische maïs
- Bio-Milchkaramellpulver

Voor meer informatie:

www.gebrandesuiker.nl

aroMade[®]
the taste factory

De meest doordachte en complete aromalijn. Opgebouwd uit natuurlijke en natuuridentieke componenten. De garantie voor een onbegrensde smaakrijkdom met volop originaliteit.