

Butter Buds®
Natürliche Konzentrate aus Molkerei-Erzeugnissen

Anwendungsbereiche in der Lebensmittelindustrie

Gewürzmischungen

Einsatz in Fleischwürzen, Würzen für Snacks, Marinaden, Panaden, Coatings, Bratensaucen, Suppen und Saucengrundlagen, Fertiggerichte.

Eigenschaften der Butter Buds

- Geschmacksprofil harmonisieren und abrunden
- pikante Geschmacksnoten hervorheben
- fettähnliches Mundgefühl hinzufügen
- scharfe Geschmacksnoten/ Salzigkeit abmildern
- andere Aromen verstärken

Suppen - Saucen - Dressings

Einsatz in Trockenmischungen, Flüssig- und TK-Suppen, Saucengrundlagen, Sahneprodukten, Salatdressings auf Ölbasis.

Eigenschaften der Butter Buds

- pikante Geschmacksnoten hervorheben
- fettähnliches Mundgefühl vermitteln
- Textur/ Mundgefühl verleihen
- andere Aromen verstärken
- scharfe Geschmacksnoten/ Salzigkeit abmildern

Fertigmahlzeiten – Instantprodukte

Einsatz in Pfannengerichten, Reisgerichten, Nudelprodukten, Pastagerichten, TK- oder Mikrowellen-Gerichten, Frühstücks-Cerealien (Porridge), Instant-Kartoffelbrei.

Eigenschaften der Butter Buds

- fettähnliches Mundgefühl vermitteln
- Textur/ Mundgefühl verleihen
- einen herstellungsbedingten Nebengeschmack maskieren
- Gewürzmischungen abstimmen
- andere Aromen verstärken

Fleisch und Fleischerzeugnisse

Einsatz in Würstchen, Rinder-, Schweine-, Gefügelpatties, Chicken Nuggets, Hackfleischprodukten, Fleischprodukten mit verringertem Fettanteil.

Eigenschaften der Butter Buds

- fettähnliches Mundgefühl vermitteln
- Textur/ Mundgefühl verleihen
- einen herstellungsbedingten Nebengeschmack maskieren
- Gewürzmischungen abstimmen
- andere Aromen verstärken

Butter Buds®
Natürliche Konzentrate aus Molkerei-Erzeugnissen

Anwendungsbereiche in der Lebensmittelindustrie

Backwaren

Einsatz in Gebäck, Croissants, Teekuchen, Schokoladenkuchen, Käsekuchen, Muffins, fettreduziertem Brot, Kekse/ Kracker, salzigen und würzigen Snacks, Glasuren/Tortenguss, Füllungen.

Eigenschaften der Butter Buds

- fettähnliches Mundgefühl erreichen
- einen herstellungsbedingten Nebengeschmack maskieren
- andere Aromen verstärken (Schokolade, Karamellkuchen, Käse)
- den vordergründigen Zuckergeschmack verringern
- würzige Noten einbringen
- Trockenmischungen mit optimaler Sensorik entwickeln

Molkereierzeugnisse

Einsatz in Eiscreme, Joghurt, Nachspeisen, Milchgetränken, Schmelzkäse und Käsepulver.

Eigenschaften der Butter Buds

- fettähnliches Mundgefühl hinzufügen
- die Textur verstärken
- andere Aromen zu verstärken (Sauerrahm, Fermentation, Käse)

Süßwaren

Einsatz in Toppings, Toffees, Sirups, Glasuren, Pralinen, Nougatfüllungen, Cremefüllungen, Puddings, Gebäcken, Confiserieprodukten

Eigenschaften der Butter Buds

- den vordergründigen Zuckergeschmack verringern
- fettähnliches Mundgefühl hinzufügen
- einen herstellungsbedingten Nebengeschmack maskieren
- andere Aromen verstärken (Schokolade, Zimt)

Getränke

Einsatz in Kaffeegetränken, Orientalische Teemischungen (Chai), Kakaogetränken, Milchshakes, Nahrungsergänzungs-Getränke.

Eigenschaften der Butter Buds

- fettähnliches Mundgefühl hinzufügen
- einen herstellungsbedingten Nebengeschmack maskieren
- andere Aromen verstärken (Schokolade, Karamell, Vanille)

Fette und Öle

Einsatz in Margarine, Speiseöl, Butterfett.

Eigenschaften der Butter Buds

- fettartiges Mundgefühl hinzuzufügen
- einen Buttergeschmack zu vermitteln
- einen herstellungsbedingten Nebengeschmack maskieren

PRODUKTLISTE

Butter Buds® - Natürliche Aromen

Wasserlösliche Aromen/ Extrakte

Butter	Butter Buds 8X Butter Buds 32X Butter Buds High Concentrate uncoloured Butter Buds Ex Butter Buds Sautéed (Butter-Caramel) Ghee Buds Butter Buds Asia (coloured/uncoloured)
Milch	Milk Buds Asia Milk Buds Peru Milk Buds Western Milk Buds J
Buttermilch	Buttermilk Buds
Joghurt	Joghurt Buds
Sahne	Cream Plus Cream Plus Vanilla Dried Cream Extract Cream Buds Ex Cream Buds Asia
“Sour Cream”	Sour Cream Buds Concentrate
Native Fette & Öle	Olive Oil Buds Cocoa Butter Buds

Pflanzliche Nahrungsmittelrohstoffe

Käse

Cheese Buds Asiago
 Cheese Buds Bleu
 Cheese Buds Cheddar
 Cheese Buds Cheddar Ex
 Cheese Buds Aged Cheddar
 Cheese Buds Cream Cheese
 Cheese Buds Gouda
 Cheese Buds Gouda-Ex
 Cheese Buds Parmesan
 Cheese Buds Parmesan Ex
 Cheese Buds Romano
 Cheese Buds Emmenthal
 Cheese Buds Manchego
 Cheese Buds Monterey Jack
 Cheese Buds Cotija
 Cheese Buds Mozzarella
 X-Blend Cheddar
 X-Blend Bleu
 X-Blend Romano
 X-Blend Parmesan
 X-Blend Gouda

Bier

Dried Beer Extract

Öllösliche Aromen / Extrakte

Butter

Butter Base 20
 Butter Base 100
 Liquid Butter Concentrate
 Ultra Butter Base 150
 Ultra Butter Base 75
 Butter Buds Sautéed – Oil Soluble
 Butter Buds Asia – Oil Soluble

Sahne

Liquid Cream Concentrate
 Cream Plus – Oil Soluble
 Cream Plus Vanilla – Oil Soluble

Käse

Cheese Buds Paste Cheddar
 Cheese Buds Paste Aged Cheddar
 Cheese Buds Paste Romano
 Cheese Buds Paste Parmesan
 Cheese Buds Paste Bleu

Kakaobutter

Cocoa Butter Base