

Butter Buds®

Natürliche Butterkonzentrate

Hochkonzentriert, 32X, 8X, Asia, Ghee



Die natürlichen Butterkonzentrate werden durch die Freisetzung von Fettsäuren aus dem Butterfettanteil mit anschließender Verkapselung durch Sprühtrocknung als wasserlösliches Pulver gewonnen. Eine Einheit Butter Buds® erzeugt eine Geschmacksverstärkung vom acht- bis achtzigfachen einer Buttereinheit. Mit einem niedrigen Fettgehalt und sehr geringen Einsatzmengen fallen Butter Buds® bei der Endberechnung des Fettgehaltes kaum ins Gewicht. Funktional abgerundet werden Butter Buds® 32x und 8x durch natürliche gelbe Farbstoffe und Guar als Texturgeber.

Deklaration:

"Natürliches Butteraroma" oder "Natürliches Aroma"
Kosher-Zertifizierung.

Vorteile

- Reduzierung der Gesamtkosten
- Qualitätsverbesserung
- Erhebliche Fettreduzierung
- Verbessertes Mundgefühl
- Unterdrückung von unerwünschtem Nebengeschmack
- Abrundung von salzigen und süßen Geschmacksrichtungen

Anwendungen

- Backwaren
- Süßwaren
- Suppen
- Saucen
- Gewürzmischungen
- Fleischprodukte
- Käseprodukte
- Dressings
- Dips

[Weitere Anwendungsinformationen](#)

[Zur Butter Buds - Produktliste](#)