

## Butter Buds®

Natürliche Konzentrate mit Käsearoma

**Hochkonzentriert, Käse-Buds, Käse-Buds-Ex**



Die natürlichen Käsearomen werden aus gereiftem und enzymbehandeltem Käse hergestellt. Anschließend werden sie sprühgetrocknet und es entsteht ein bei Umgebungstemperatur stabiles, frei fließendes Pulver. Käse-Buds® erzeugen ein hochkonzentriertes Käsearoma bzw. verstärken es. Die Zugabemengen liegen bei 0,25 % und 3,0 %, wodurch der Fettanteil bei solch niedrigen Konzentrationen zu vernachlässigen ist.

Käse-Buds-Ex® sind hochkonzentriert und erzeugen im Vergleich zu den Standard-Käse-Buds® das doppelte Aroma.

Die Auswahl an Käse-Buds®-Produkten reicht von Cheddar (Ex, alt gereift), über Parmesan (Ex), Romano, Manchego, Monterey Jack, Gouda und Feta, bis hin zu Blauschimmel- und Frischkäse.

### Deklaration:

„Natürliches Käsearoma“ 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
- Dressings
- Suppen
- Saucen
- Gewürzmischungen
- Snackprodukte

[Weitere Anwendungsinformationen](#)

[Zur Butter Buds - Produktliste](#)