

G3FI FOOD NEWS

GEORG BREUER GMBH
Am Lichtetal 1, D-61462 Königstein
Telefon +49 (0)6174 2093.0
Telefax +49 (0)6174 2093.22
office@FOODINGREDIENTS.DE

GESCHMACKSINTENSIVIERUNG

Sante® – der Clean-Label- Geschmacksboost.

Salzreduktion bei vollem Geschmack –
hochkonzentrierte Tomaten machen es
möglich. Entdecken Sie den deklarations-
freundlichen Allrounder Sante. Für
sensorisch optimale Produkte, die ohne
klassische Geschmacksverstärker
auskommen.



Authentischer Geschmack.

Sante ist die Clean-Label-Alternative zu Hefeextrakten, Glutamat und anderen Geschmacksverstärkern. Das Konzentrat aus klarem Tomatensaft verstärkt schon in geringer Dosierung den Eigengeschmack und verleiht auf natürliche Weise geschmackliche Tiefe und Mundgefühl (Umami und Kokumi). Sante ermöglicht eine Salzreduktion um bis zu 30 % – und findet auch in Produkten Verwendung, die nicht nach Tomate schmecken sollen. Die Anwendungsmöglichkeiten sind vielfältig.

SANTE – IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

➤ CLEAN LABEL

- Salzreduktion um bis zu 30%
- 100 % Tomate. Keine Zusätze.
- Glutamat- und Hefeextrakt-Ersatz
- kein überdeckender Tomatengeschmack
- allergenfrei
- GMO-frei
- effektiver Rohstoff, verstärkt schon in geringer Dosierung den Geschmack
- in flüssiger Form: Sante Liquid
- in Pulverform: Sante Powder

FLEISCHERSATZ MIT SANTE



Vegane und vegetarische Fleischersatzprodukte werden häufig mit Geschmacksverstärkern produziert, um

einem Fleischprodukt sensorisch ebenbürtig zu sein. Sante verleiht mit der in reifen Tomaten natürlich vorhandenen Glutaminsäure herzhaft-fleischigen „Umami“-Geschmack. So können sie auch auf natürlichem Weg die Geschmacksmodulation „Kokumi“ erreichen, um beispielsweise Fleischersatzprodukte zu perfektionieren.



Geschmacksprofil (Prof. Thomas Vilgis) Sante MS Liquid

SANTE



BEZEICHNUNG
Tomatensaftkonzentrat



HERGESTELLT AUS
Tomaten



FUNKTION
natürliche
Geschmacksintensivierung



UNSER PARTNER
➤ Lycored

Salzreduktion um bis zu 30 %.

Salzaufnahme Männer	Salzaufnahme Frauen	Empfehlung der WHO
10 g	8,4 g	5 g

Salzkonsum in Deutschland pro Tag

Schon seit vielen Jahren ist **SALZREDUKTION** eines der größten Themen der Lebensmittelbranche. Senken Sie mit Sante den Salzgehalt um bis zu 30 % – bei gleichbleibender geschmacklicher Tiefe und einem

SAUBEREN ETIKETT.



Salzreduktion in Convenience-Produkten

ANWENDUNGSVIELFALT

Vegane und vegetarische Produkte

Wurstwaren, Fleischwaren

Convenience-Produkte

Suppen, Bouillons

Marinaden, Dressings und Saucen

Gewürzmischungen für die Fleisch- und Snackindustrie



Sante in (vegetarischen) Wurst- und Fleischwaren



Geschmacksabrundung in Saucen

NACHHALTIGE UND SCHONENDE HERSTELLUNG



Tomatenplantage von Lycored

Unser Partner Lycored sichert mit seinem ganzheitlichen Produktionsprozess von der Entwicklung der eigenen Samen bis zur Ernte der Tomate die bestmögliche Qualität und Sicherheit im Endprodukt. Die eigens entwickelte Tomatensorte ist reich an Lycopin. Lycored sorgt mit innovativer Landwirtschaft für bessere und nachhaltiger

erzeugte Erträge. Die Tomaten reifen mindestens 110 Tage auf den Feldern, bis sie am Höhepunkt der Reife geerntet werden. In einem schonenden Prozess werden diese dann gereinigt, komplett verwertet und unter strengen Kontrollen durch Zentrifugation und schonende Erhitzung bis zum fertigen Endprodukt verarbeitet.



GEORG BREUER GMBH
PLANT BASED FOOD INGREDIENTS

Am Lichtetal 1, D-61462 Königstein
Telefon +49 (0)6174 2093.0
Telefax +49 (0)6174 2093.22
office@FOODINGREDIENTS.DE

Seit mehr als 25 Jahren entwickelt Georg Breuer Food Ingredients Ideen und Lösungen für Lebensmittelhersteller. Wir stehen Ihnen zur Seite als Spezialisten für funktionelle pflanzliche Rohstoffe, als Ideengeber, Marktöffner, Innovationstreiber und Exklusivvertrieb ausgewählter Rohstoffe in Deutschland.

office@foodingredients.de
+49 (0)6174 2093.0



NEUE WEBSITE

FOODINGREDIENTS.DE