

Kompetenz Fisch



NovaTaste - IFFA 2025



NovaTaste Europe

Standorte

Athlone, Irland
Fokus auf lokale
Trockenmischungen

Dublin, Irland
Entwicklungsfokus auf
Produkte aller Art

Daventry, England
Fokus auf Honig- und
Sirupmischungen

~ 900 Mitarbeiter
> 8.500 Kunden

Holdorf, Deutschland
Schwerpunkt
Entwicklung von
Produkten für
pflanzlichen Genuss,
Fisch, Bio und
Lebensmittelkulturen

Stuttgart, Deutschland
Lebensmittelkulturen

Niederuzwil, Schweiz
Fokus auf lokale
Trockenmischungen und
Marinaden

GEWÜRZMÜHLE NESSE

by NovaTaste

Sittensen, Deutschland
Fokus auf Trockenmischungen,
Bio- und Fischprodukte

AMcO

by NovaTaste

Dybow-Kolonia,
Poland
Fokus auf lokale
Trockenmischungen,
Marinaden,
Fischprodukte

Freilassing, Deutschland
Fokus auf Trocken- und
Flüssigmischungen,
Wursthülle und
Gastronomieprodukte

Salzburg, Österreich
Hauptsitz NovaTaste
Entwicklungsfokus auf
Produkte aller Art
Produktion Wursthülle

Parma, Italien
Fokus auf
Trockenmischungen

● Produktion

● Produktentwicklung

● Produktion & Produktentwicklung

Fischprodukte



Kernsortiment

bevorratetes
Sortiment für
verschiedene
Anwendungen –
ohne
Mindestabnahme



Kundenindividuell

für spezifische
Kunden-
anforderungen
weltweit



Geschmacks- kompetenz

jahrzehntelange
Erfahrung im Bereich
Fischprodukte



Produktvielfalt

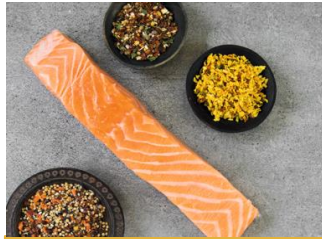
sowohl Trocken-
wie auch
Flüssigprodukte

Produktportfolio

Produktlösungen für Fisch



Reifemittel



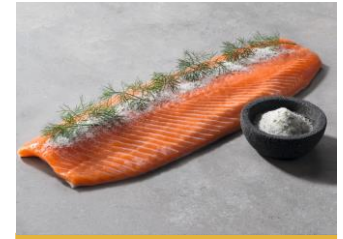
Dekorwürzungen



Würz-
spezialitäten



Funktionelle
Produkte



Lebensmittel-
kultur



Marinaden



Convenience



Kräuter, Gewürze
und Mischungen



Fischwurst



Veganer Visch

Produktportfolio

Produktlösungen für Fisch



Reifemittel

- Zuckerreifung
- Säurereifung
- Lachsreifung
- Farbstoffe
- Rauchprodukte (trocken & flüssig)



Würzspezialitäten

- trocken
- flüssig
- Geschmacksintensivierer



Dekorwürzungen

- ohne Salz und Funktion
- Geschmack und Optik



Funktionelle Produkte

- Verdickungsmittel
- Zucker- und Süßstoffe
- Farbstoffe
- Konservierung & Frischhaltung, einschließlich der Hemmung des Wachstums von *Listeria monocytogenes*
- funktionelle Spritzmittel, die die Ausbeute von sterilisierten, kalt und heiß geräucherten Fischprodukten erhöhen



Lebensmittelkultur

- verbessert die sensorische Frische, den Geschmack und die Farbe
- für verbesserte mikrobielle Stabilität
- Schutz vor dem Wachstum von *Listeria monocytogenes*

Produktportfolio

Produktlösungen für Fisch



Marinaden

- Ölmarinaden
- Pure Oil – ohne zugesetztes Palmöl/ohne gehärtete Fette
- Emulsionsmarinaden
- Trockenmarinaden



Convenience

- Paniersysteme
- Frittierteig
- Saucenpulver (heiß- & kaltquellend)
- Dipsaucen (trocken & flüssig)



Kräuter, Gewürze und Mischungen

- ohne Funktion
- verfügbar in verschiedenen Schnittgrößen/Granulierungen



Fischwurst

- funktionelle Produkte
- Antioxidantien
- Würzungen



Veganer Visch

- All-in-one Compounds
- Kombiprodukte (Funktion und Geschmack, mit/ ohne Texturat)
- Geschmacksintensivierer
- funktionelle Zutaten

Service



Fachberatung
unterstützend



Produkte
individuell



**Produkt-
entwicklung**
innovativ



Labor
präzise



**Lebensmittel-
recht**
allumfassend



**Kunden-
workshops**
maßgeschneidert



**Team
Inspiration**
kreativ

**Wir gestalten die
Welt des guten
Geschmacks**



NovaTaste