

Leistungsübersicht: flüssige Produktlösungen



NovaTaste

NovaTaste Kompetenzen: flüssige Produkte



Kernsortiment

bevorratetes
Sortiment für
verschiedene
Anwendungen –
ohne
Mindestabnahme



Kundenindividuell

für spezifische
Kunden-
anforderungen
weltweit



Geschmacks- kompetenz

jahrzehntelange
Erfahrung im Bereich
Fertiggerichte



Co-Packing

verschiedene
Verpackungs-
möglichkeiten
Projektbegleitend

Kompetenzen Flüssigproduktion

Kompetenzen

- Produkte von flüssig bis hoch-viskos (auch mit stückigen Gewürzen)
- Abfüllungen in großen Gebinden (ab 0,25 L-1000 L)
- Flexible Produktion (Batching-System)
- Kunden-Individuelle Entwicklungen ab 500kg/ Jahr
- Vielzahl an Verpackungsmöglichkeiten



Unser Versprechen – Ihr Erfolg

Ihre Idee



Ihr
Erfolg



Unser Versprechen

Projekt

Begleitung von der Idee
bis zu Launch

technologische
Unterstützung bei der
Produkt End-
Anwendung

Qualität

Produktstabilität
ausgewählte
Rohstoffe
gewünschte
Deklaration
eigenes Labor
Zertifizierungen

Produkt

kreativer R&D
Prozess

kundenindividuelle
Produktentwicklung

Geschmack-Trends

technologisches
Know-how

innovative
Verpackungs-
lösungen

NovaTaste Inside: Marinaden

Öl-Basis

verschiedene Ölkomponenten als Basis möglich

Einsatzbereiche

zum Marinieren für Fleisch, Gemüse und Grillkäse

Geschmack

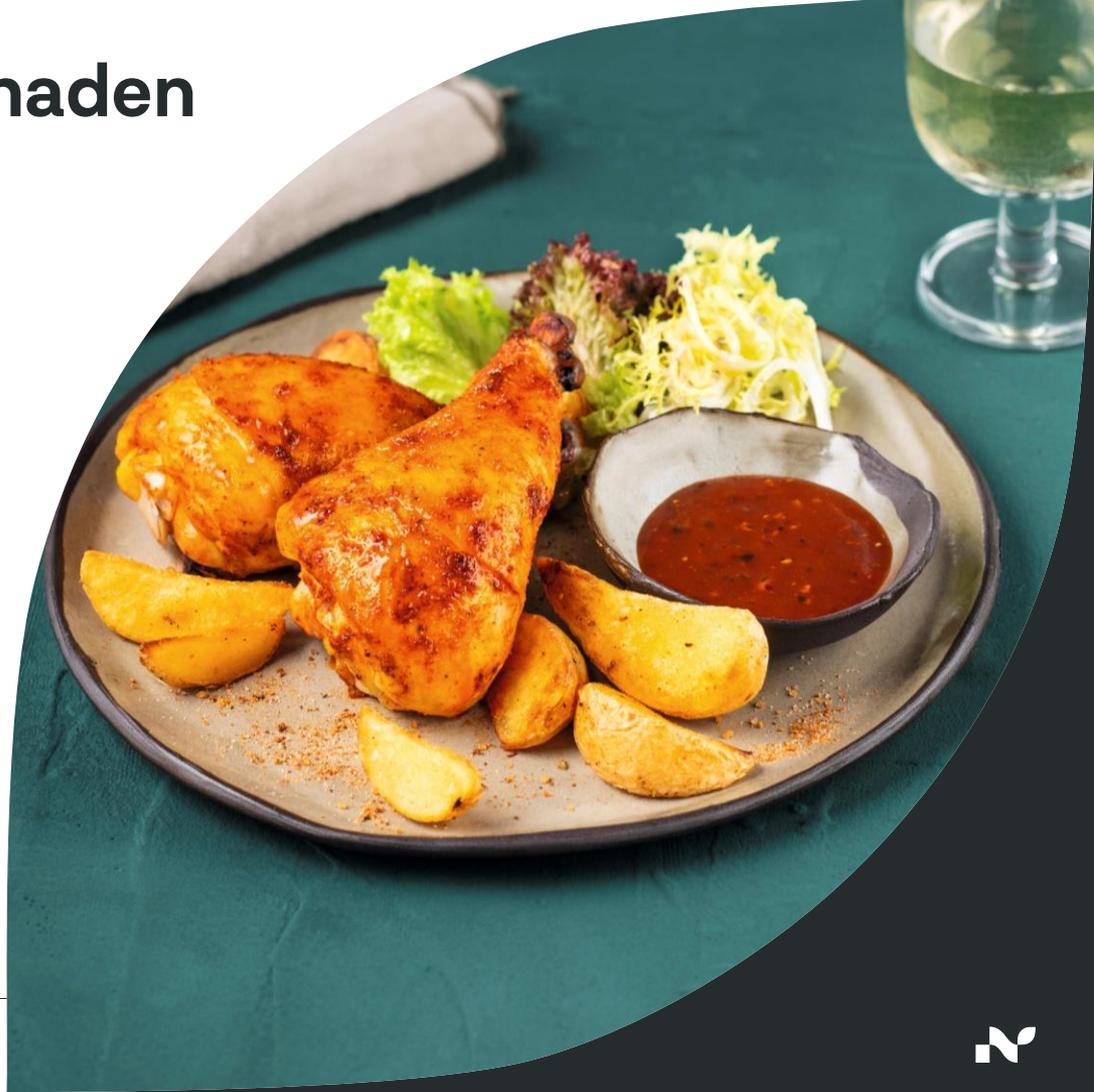
neue Geschmäcker basierend auf den neuesten Trends

Clean Label

ohne Palm, ohne gehärtete Fette, vegan, natürliche Aromen, ohne Konservierungsmittel

Vorteile

kein Austrocknen, Hitzestabilität, schöner Glanz



NovaTaste Inside: Dip Sauce (RTE*)

Produkt Basis

Wasser-basiert, klassisches Emulsionsprodukt

Einsatzbereiche

zum Dippen, Marinieren, als Pfannengericht oder Glazing

Geschmack

neue Geschmäcker basierend der neusten Trends

Clean Label/ Vorteile

natürliche und-/ oder gefriertaubstabile Stärke, vegan möglich, natürliche Aromen, nur mit Konservierungsmitteln möglich

Inspiration

ideal für Sandwiches, Wraps, Burger, Wok- und Saucengerichte, für Fleisch, Gemüse, Spare Ribs



NovaTaste Inside: Dressings (RTE*)

Produkt Basis

Wasser-basiert, klassisches Emulsionsprodukt

Einsatzbereiche

ideal für klassische Salate, Bowls oder Reis- und Nudelgerichte

Geschmack

neue Geschmäcker basierend der neusten Trends

Clean Label/ Vorteile

natürliche und-/ oder gefriertaubstabile Stärke, vegan möglich, natürliche Aromen, nur mit Konservierungsmitteln möglich

Produkt Inspiration

Dressings aller Art wie - Caesar, Balsamico, Senf, American, French, Italian, etc.



NovaTaste Inside: Konzentrate/ Flüssigwürzungen

Produktbasis

Wasser-basiert

Einsatzbereiche

ideal für gefüllte Produkte, Käseprodukte, Eintöpfe, Pfannen- und Saucengerichte

Geschmack

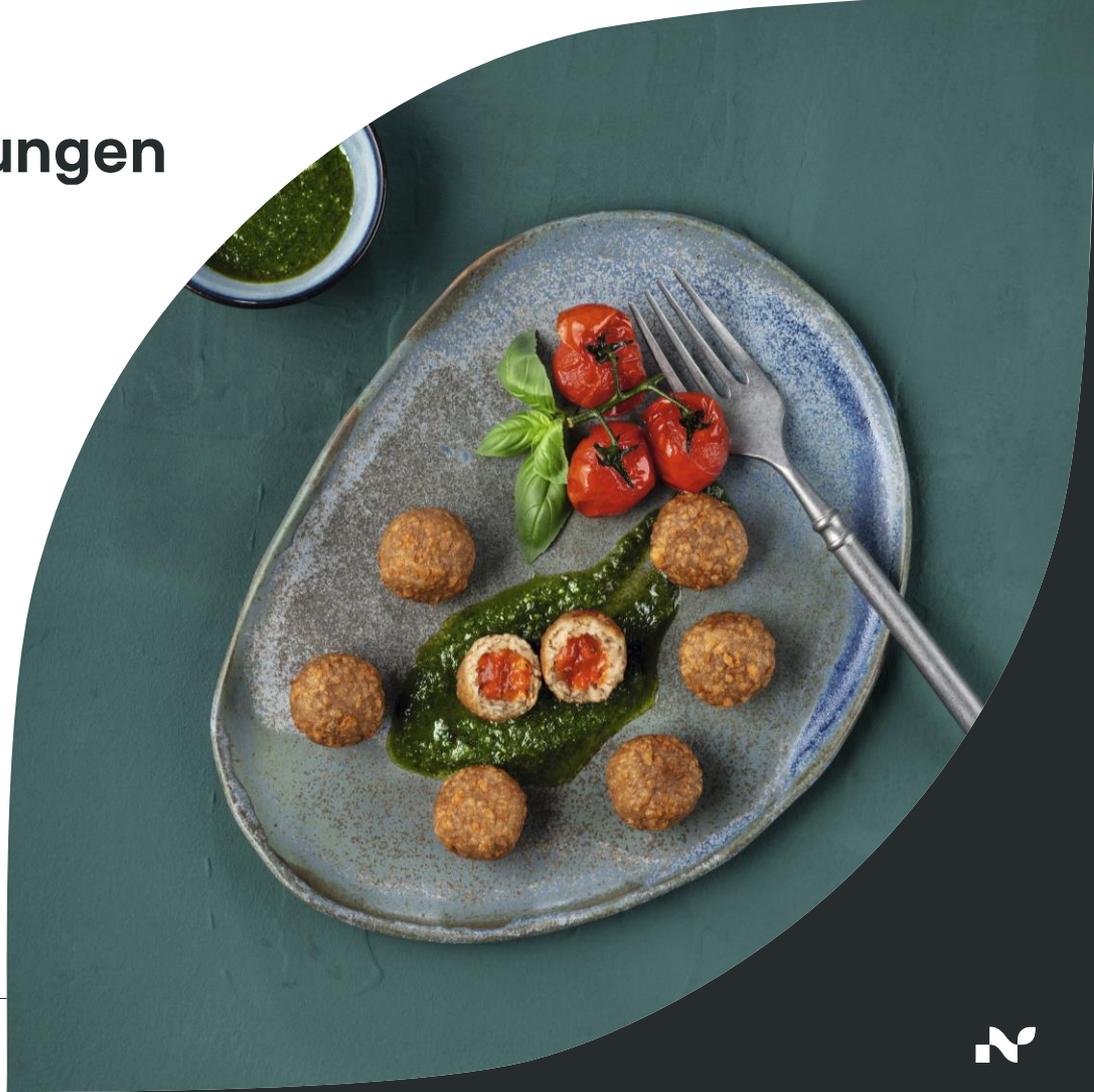
neue Geschmäcker basierend der neusten Trends

Clean Label/ Vorteile

natürliche und-/ oder gefriertaubstabile Stärke, mit spezieller Bindung, vegan möglich, natürliche Aromen, mit Konservierungsmitteln

Produkt Inspiration

zur Weiterverarbeitung in z.B. Meatballs, Kartoffeltaschen, Frischkäse, etc.



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