

Leistungsübersicht Geflügelprodukte



NovaTaste Produktlösungen Geflügelprodukte



Kernsortiment

bevorratetes
Sortiment für
verschiedene
Anwendungen –
ohne
Mindestabnahme



Kundenindividuell

für spezifische
Kunden-
anforderungen
weltweit



Geschmacks- kompetenz

jahrzehntelange
Erfahrung im Bereich
Fleischwaren



Produktvielfalt

sowohl Trocken-
wie auch
Flüssigprodukte

NovaTaste Lösungen

für Geflügelprodukte

Geschmack

- Gewürze, Gewürzextrakte, Aromen, Gewürzmischungen, Würzmittel, Dekore, Marinaden

Funktionalität & Textur

- Bindung, Kutterhilfsmittel, Emulgatoren,
- Farbhaltung, Farbstoffe und färbende Lebensmittel
- Frischhaltung, Konservierung, Antioxidantien
- Texturverbesserung: Proteine, Fasern, Stärken, Hydrokolloide

Spezielle Technologien

- z.B. Clean Label, Salzreduktion, Ausbeutesteigerung, Deco Quick®



Geschmacksoptimierung

Geflügelprodukte schmecken nicht genau wie ihre traditionellen Schweinefleisch-Pendants.

Eine breite Palette von Geschmacksoptimierern verbessert den Geschmack einer Vielzahl von Geflügelprodukten und verbessert insbesondere den Umami-Geschmack.

Kombinationen von

- (natürlichen) Aromen
- Brühen
- Würzungen/ Dekorgewürzen
- Hefe-Extrakte
- Gewürze
- bis hin zu reinen Gewürzmischungen

Lösungen in Bio-Qualität oder gentechnikfrei je nach Rohstoffverfügbarkeit möglich



Marinaden

besondere Anforderungen, z.B.

- ohne Zusatz von Palmöl
- ohne Zusatz von gehärtetem Fett
- mit integrierter Konservierung

Technologien

- Ölmarinaden (flüssig)
- Emulsionsmarinaden (flüssig)
- Trockenmarinaden

Geschmack, trendig mit

- Gewürzmischungen
- Gewürzextrakten
- natürlichen Aromen
- Aromen



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