



Hefeextrakte

Umami Line - Basic Line - Special Line

Hefeextrakt ist eine vielseitige vegane Zutat, die zur Geschmacksanhebung und Abrundung in Suppen, Saucen, Würzzubereitungen und Fertiggerichten eingesetzt wird. Die taste line 21 Kollektion bietet mit den Produktlinien **Umami - Basic - Special** ein breites Sortiment an kreativen Lösungen für unterschiedliche Lebensmittelanwendungen.

Umami Line

Artikel	Bezeichnung	Eigenschaften	Geschmacksprofil
1000027	Hefeextrakt Power MAX S21/GS3, N4	Allrounder - geschmacksanhebend und vollendend ausgewogener Umami- / Bouillon-Charakter maskiert Fehlnoten wasserlösliche Pulverqualität Kochsalzgehalt 21%	
1000265	Hefeextrakt Power MAX Plus LS/GS5, N7	Multitalent - kräftiges Gesamtprofil geschmacksanhebend und vollendend ausgeprägtes Umami Profil vollmundige Bouillonnote trägt zur Salzreduktion bei wasserlösliche Pulverqualität Kochsalzgehalt < 2%	
1000368	Hefeextrakt Power MAX Ultra LS/GS20, N3	Gewinner - konsequente Weiterentwicklung der Power-MAX-Reihe Maßstab für beste Geschmacksleistung geschmacksverstärkend wasserlösliche Pulverqualität Kochsalzgehalt < 2%	
1000223	Hefeextrakt High MAX S5/GS6, N13	Performer - stark ausgeprägtes Umami Profil bei neutralem Eigengeschmack für besonders anspruchsvolle Lösungen geschmacksverstärkend wasserlösliche Pulverqualität Kochsalzgehalt < 5%	
1000331	Hefeextrakt High MAX Ultra S11/GS5, N19	Garant - ultrastarker Umami Charakter für langanhaltende und ausbalancierte Geschmackserlebnisse wasserlösliche Pulverqualität Kochsalzgehalt 11%	



Hefeextrakte

Umami Line - Basic Line - Special Line

Basic Line

Artikel	Bezeichnung	Eigenschaften	Geschmacksprofil
1000193	Hefeextrakt Basic Broth LS/GS4	Basisbaustein - bouillonartiger Grundgeschmack wasserlösliche Pulverqualität klare, helle Auflösung Kochsalzgehalt <2%	
1000222	Hefeextrakt Classic S39/GS2, N2	Allrounder - kräftiger Grundgeschmack zur Geschmacksintensivierung wasserlösliche Pulverqualität klare, helle Auflösung Kochsalzgehalt 39%	

Special Line

Artikel	Bezeichnung	Eigenschaften	Geschmacksprofil
1000194	Hefeextrakt Dark Roasted S20	Spezialist - kräftige, dunkle Färbung und eine kräftige Röstnote wasserlösliche Pulverqualität Kochsalzgehalt 17%	
1000224	Hefeextrakt Medium Dark S10/GS2, N1	Urtyp - ansprechende, dunkle Färbung und eine feinaro- matische Bouillon- Röstnote wasserlösliche Pulverqualität Kochsalzgehalt 10%	



DE - ÖKO - 006

Gerne modifizieren wir unsere Hefeextrakte nach individuellen Vorgaben unserer Kunden. Wir verfügen auch über Bio Varianten.

www.tasteline21.de

taste line 21 GmbH
Zum Genagelten Stein 1
52159 Roetgen