

Salt it up

Natürliches Aroma

1000244

Salz gehört zu den wichtigsten Würzmitteln überhaupt. Industriell hergestellte Produkte enthalten jedoch häufig zu viel davon.

Salt it up leistet einen wichtigen Beitrag zur Reduktion von Kochsalz in Lebensmitteln. Salt it up wird zu 100% aus natürlichen Lebensmitteln hergestellt. In einem Fermentationsprozess bauen Mikroorganismen die Proteine der beiden Ausgangsstoffe Reis und Mais organisch ab. Die so gewonnenen Aromaextrakte haben durch ihren hohen Anteil an Nukleotiden eine salzverstärkende Funktion. Mit Hilfe von Salt it up wird je nach Anwendung bis zu 40% Kochsalz eingespart.

Der Druck auf die Lebensmittelhersteller steigt. Seit einigen Jahren gibt es auf internationaler Ebene mehrere Initiativen und Strategien, um den Salzkonsum zu reduzieren.

Salt it up-Effekt:

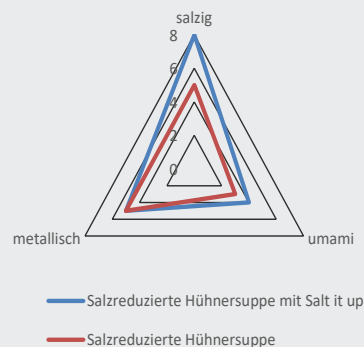
- verstärkt den Salzgeschmack von Bouillons, Wurst- und Fleischwaren, Suppen, Soßen, Fertiggerichten, Würzzubereitungen sowie Brot- und Backwaren
- Auslobung Kochsalzreduktion je nach Anwendung
- ohne metallischen Beigeschmack
- frei von Hefeextrakten, MSG, KCl und HVP
- vegan
- allergenfrei
- geringe Dosierung (0,1 - 0,3%)
- effiziente Synergieeffekte mit Umami XLi, Umami Formel 2 und Umami Chicken aus der taste line 21 Kollektion
- überzeugendes Kosten-Nutzen-Verhältnis

Mit einer Prise weniger Salz zum vollen Geschmack.

Testbasis salzreduzierte Hühnerbouillon

Zutaten (in Gramm)	Hühnerbouillon	
	mit Salt it up	Kontrolle
Wasser	1.000,00	1.000,00
Salz	6,00	6,00
Hühnerfleischpulver (fd)	0,30	0,30
Gekörnte Brühe	0,60	0,60
Lauchpulver, weiß	0,20	0,20
Hühnerfett	1,00	1,00
Gewürzmischung	0,19	0,19
Dextrose	0,45	0,45
Umami Chicken Complete	1,00	1,00
Salt it up	0,20	0,00

Das sagen die Experten



Salt it up - ein Rezepturbaukasten für zeitgemäße, trendige Produkte.

