

Frischhalter

Die Lösung für
Haltbarkeit und Frische



Aromatic

Für erstklassige Verzehrfrische

Um die Haltbarkeit gebackener Produkte zu verlängern, muss das Risiko von Schimmelbefall reduziert werden. Hierfür bietet Aromatic eine starke Auswahl an **Frischhaltern** in flüssiger Form an. Ihre Produkte sind so bestens vor Schimmelbefall geschützt und somit länger Frisch.

Anwendung

Frischhalter können in einer ganzen Reihe von Produkten Anwendung finden. Wie zum Beispiel Tortenböden, Rührkuchen, Rouladen, Cremes und Füllungen, hefegelockerten Backwaren uvm.



VERLÄNGERT DIE HALTBARKEIT

Durch ihre flüssige Form sind unsere **Frischhalter** wesentlich effektiver als in Pulverform. Der geringe pH-Gehalt sorgt dafür, dass sie besonders effektiv bei der Verzögerung von Schimmelbildung sind.

ERHÄLT DIE FRISCHE

Die Qualität eines Kuchens wird nach seiner Frische bewertet. Durch das Reduzieren des Flüssigkeitsverlustes bleibt das Produkt auch während der Lagerung länger frisch und saftig.

EFFEKTIV

Je nach Anwendung beträgt die Dosierung ca. 20 g/ kg vom Totalgewicht, wobei die gleiche Menge Flüssigkeit vom Originalrezept ersetzt wird. Geben Sie das Produkt entweder mit anderen flüssigen Zutaten, wie Eiern, Wasser oder Öl, oder direkt zu Beginn in den Teig oder die Masse. Unsere **Frischhalter** ermöglichen das All-in-Verfahren und sind in den Variationen Neutral, Vanille und Zitrone erhältlich.

FRISCHHALTER

- Flüssige Lösung für Frische und Haltbarkeit
- Basiert auf Propylen Glykol und Glycerol
- Auch Alkoholfrei verfügbar
- Anwendbar für Backwaren, Brote und Füllungen
- Dosierung 1 - 4 % vom Totalgewicht
- In Verpackungsgrößen von 30 - 1240 kg erhältlich

