

 MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

NATURLIG SMAGSBOOSTER



...den rene vej til mere smag

TASTE BOOSTER er en serie bestående af smagsboostere - uden kunstige smagstilsætninger - baseret på kødproteiner og salt. Produkterne anvendes i forarbejdede fødevarer, hvor man ønsker at fremhæve smag på en naturlig måde.

100% NATURLIG

TASTE BOOSTER produkter er 100% naturlige og helt uden tilsætningsstoffer. Produkterne indeholder kun naturlig smag fra kødproteiner.

UNIK BIOLOGISK PROCES

Produkterne er lavet via en unik patenteret biologisk proces udviklet i tæt samarbejde med Novozymes – et af verdens førende firmaer inden for bio-innovation, enzymer og protein teknologi.

MANGE ANVENDELSESMULIGHEDER

TASTE BOOSTER produkter er specifikt målrettet fødevarerindustrien, catering og detail. Vi tilbyder dem som flydende eller i pulverform for at tilpasse alle anvendelsesmuligheder. Produkterne er specielt velegnede til brug i alle former for forarbejdede fødevarer, hvor man ønsker at booste produktet smagsmæssigt - men på en naturlig måde. Det kan f.eks. være supper, bouilloner, saucer, færdigretter, pålæg og pølser m.m.

1. KLASSES RÅVARER

Der anvendes kun 1. classes råvarer, der følger nøjagtige kvalitetsforeskrifter godkendt af de danske fødevarermyndigheder. Ligeledes anvendes et sporbarhedssystem, der følger det sporbarhedssystem, der anvendes på slagterier. Dette muliggør sporing af alle partier hele vejen fra landbruget til levering af de færdige produkter hos kunderne.



VÆSENTLIGE FORDELE

Ingen kunstige tilsætningsstoffer og ingen kemikalier. Ingen fremmedartet indhold der skal deklarerer. Det er helt naturligt.

Tilfører fylde og smag til kødholdige produkter.

Booster naturlig smag og reducerer behovet for kunstig smag som f.eks. gærekstrakt og HVP.

Aminosyrens profil er identisk med den oprindelige råvare.

Let fordøjelige proteiner sammenlignet med oprindelige kødprodukter.



AMINOSYRER

Aminosyrer er naturligt i smagsboosterne.

I fremstillingsprocessen klippes proteinerne over på en innovativ måde, så de gode smagsbærere bevares og bitre stoffer undgås.

I spisesituationen aktiverer aminosyrerne mundhulen, og der dannes mere spyt. Dette gør, at man smager bedre og smagsløgene aktiveres. Det er ren umami.....

