

Vanilleextrakte und Vanilleschoten

Durch seinen Partner Nielsen-Massey Vanillas bietet Innotaste eine breite Palette an Vanilleerzeugnissen an, von Extrakten über Schoten bis zu Samen. Die Bandbreite der Vanilleextrakte ist eine ideale Erweiterung des breiten Sortiments an Aromen, die Innotaste anbietet, insbesondere für diejenigen Kunden, die Extrakte und weniger konzentrierte Lösungen zur Aromatisierung bevorzugen.

Nielsen-Massey stellt seit über einem Jahrhundert Vanilleerzeugnisse her und weiß, dass Vanille am besten schmeckt, wenn ihre natürliche Essenz erhalten bleibt. Deshalb wird bei der Herstellung der Vanilleextrakte ein eigens entwickeltes Kalt-Extraktionsverfahren statt eines Heiß-Extraktionsverfahrens eingesetzt. Dieses Verfahren destilliert sanft die essentiellen öle der Vanille und bewahrt so mehr als 300 charakteristische Geschmackskomponenten aus den Schoten. Durch Vermeiden von Hitze sorgt Nielsen-Massey dafür, dass sogar die zartesten Aromen die Extraktion überstehen.

Nielsen-Massey untersucht alle Vanillelieferungen – Bündel für Bündel, Schote für Schote – um sicherzustellen, dass jede Schote die hohen Vorgaben erfüllt. Darüber hinaus wird jede Charge Vanilleextrakt, -paste, -zucker, und -pulver gründlich getestet, damit sie den sehr hohen Erwartungen auch entspricht.

Nielsen-Massey verarbeitet neben Vanille aus anderen Anbauregionen in seinen herkunftsreinen und gemischten Vanilleextrakten Vanille aus Madagaskar, Mexiko, Indonesien und Tahiti und bietet ein komplettes Spektrum an Geschmacksprofilen und Preisstufen. Und dank seiner großen Erfahrung kann es auch Unterstützung bei der Bestimmung des besten Extrakts für die jeweilige Anwendung bieten oder eine maßgeschneiderte Mischung für den exakten Bedarf des Kunden entwickeln.

Alle Produkte sind garantiert glutenfrei und kosher sowie völlig natürlich, allergen- und gentechnikfrei. Darüber hinaus gibt es ein Sortiment mit **Bio-Vanille** sowie Fairtrade-zertifizierte Vanille. Das Prüfinstitut für Lebensmittelsicherheit Safe Quality Food (SQF) hat das Nielsen-Werk in den Vereinigten Staaten untersucht und die Zertifizierung über die Einhaltung der Anforderungen des SQF 2000-Zertifizierungsprogramms bestätigt.

Kontakt Innotaste

Düsseldorfer Str. 103 · 47809 Krefeld

(GPS: Floßstraße)

Postfach 9005 · 47747 Krefeld

Tel. +49 (0) 2151-525-470

Fax. +49 (0) 2151-525-489