

original Orange

Fruchtzubereitung aus Orange zur Aromatisierung

Konsequent ehrlicher Geschmack

Die Gesetzgebung bietet im Bereich der Aromen eine reichhaltige Spielwiese zur Kennzeichnung. Aus dem was dann auf der Verpackung steht werden aber in den seltensten Fällen die Weiterverarbeiter (Bäcker, Konditoren, etc.) und fast niemals die Endverbraucher schlaue.

Produkte, die nach einer bestimmten Frucht schmecken, enthalten nämlich nicht wirklich oft einen Stoff, der aus dieser Frucht gewonnen wurde. Dies ist insbesondere eine Frage der Kosten. Nicht umsonst gibt es für die einzelnen Produkte viele Titulierungen, die von 100% bis hin zu 0% namensgebend reichen. Kennen Sie den Unterschied zwischen „Orangenextrakt“, „natürliches Orangenaroma“, „natürliches Orangenaroma mit anderen natürlichen Aromen“, „natürliches Aroma, Orange“, „natürliches Aroma“ und „Orangenaroma“? Nur das Orangenextrakt bekommt seinen Geschmack mit Gewissheit zu 100% aus der Orange. Beim „natürlichen Orangenaroma“ sind zur Abrundung schon 5% „nur natürliche Aromen“ erlaubt. Und die sind zwar aus Natur-Rohstoffen gewonnen, jedoch nicht aus der Orange. Geht man die Aufzählung nun weiter durch, haben die Aromen „nie eine Orange gesehen“.

Möchte man jedoch seinen Kunden einen außergewöhnlichem Geschmack und eine besonderen Werbeaussage bieten („schmeckt zu 100% nach dem aus was es gewonnen ist“), ist man mit unserem Sortiment an Aromen und Extrakten gut bedient. Denn hier bekommen Sie genau das, was Sie erwarten. Echten Geschmack. Und der ist, wenn man umfassend vergleicht, mehr als bezahlbar.

Wie wird original Orange hergestellt?

Um das beste Aroma zu erzielen, werden unsere Zitruspasten nach althergebrachter Art hergestellt. Dazu werden die Orangen geschält, so dass die weiße Zwischenhaut, die für einen bitteren Geschmack sorgen würde, nicht verwendet wird. Dann werden die Schalen fein gerieben, der Saft aus der Frucht ausgepresst und mit den weiteren Zutaten (wie Zucker, Zitronensaft und Citruspektin) vermengt.

Wie wird original Orange verwendet?

Eine Vielzahl von Produkten kann mit Orange harmonisch abgerundet oder auch intensiv aromatisiert werden. Das beginnt mit Hefefeinteigen und geht hin bis zu Mürbeteiggebäcken. Aber auch Füllungen, z.B. aus Äpfeln, Mango, Nüssen oder Marzipan sind eine gute Basis. Ein weiterer interessanter Einsatzzweck ist Fondant, der dann abgerundet fruchtig schmeckt. Selbstverständlich passt der Orangenabrieb auch in ein gutes Speiseeis.

Die Zugabemenge von original Orange liegt zwischen 3:1000 und 50:1000, je nach gewünschter Intensität. Abhängig vom Produkt und nach gewünschter Säure-Intensität ergänzt man mit Zitronensaft.

Die Vorteile von original Orange auf einen Blick

- intensiver Orangengeschmack aus Schale und Saft
- sichtbare Orangenschalen-Stückchen
- geringe Zugabemenge
- ehrliche Aromatisierung, zu 100% namensgebend

Die Zutatenliste von original Orange

Zucker, Orangenschalen (30,5%), Wasser, Orangenextrakt, Zitronensaftkonzentrat, Orangensaft, Verdickungsmittel Citruspektin