

Mer smak

- som ger mersmak



DAT-SCHAUB

CrownTaste



Ett nytt sortiment

Vi är glada att få presentera ett helt nytt smaksortiment "CROWNTASTE", lämpligt till soppor, färdigmat och/eller för att framhäva originalsmaken i produkten.

Ett nytt sortiment

Vi är glada att få presentera ett helt nytt smaksortiment "CROWNTASTE", lämpligt till soppor, färdigmat och/eller för att framhäva originalsmaken i produkten.

Lite historik

Aromer förekommer naturligt i all livsmedel. Redan på medeltiden framställde munkarna aromatiska extrakter av plantorna från klostrets örtgårdar. Detta är ett av de första kända exemplen på framställning av smaktillsättning. Smak och doft från kryddörter och kryddor destillerades och koncentrerades för att senare användas som smaksättning till mat och dryck. I takt med

industrialiseringen påbörjades produktion av aromatiska produkter, bland annat oljor av apelsin, citron och olika blommor. Framställning och användning av smaktillsättning har gjort det möjligt att ta fram nya spännande livsmedelsprodukter med enhetlig smakmässig kvalitet.

Inspiration

Vi hoppas vårt nya sortiment (se nedan) skall inspirera dig att skapa nya säljande produkter eller kanske hitta möjlighet att förbättra redan existerande produkt. Hör gärna av dig för fortsatta inspirerande diskussioner.

Säljavdelningen DAT-Schaub AB

Den goda smaken produceras av SFK Food A/S och du kan förvänta dig den mest kvalificerade hjälp för att utveckla den smak och konsistens, du önskar i dina produkter.

På vår hemsida, dat-schaub.se, finner du mer upplysningar om oss som företag och vår produktportfölj. Här finns också länk till SFK Food där du kan få fördjupad information om kryddsoriment, certifieringar m.m.

www.dat-schaub.se



Produkt Chef
Anette Ohlsson
070-371 26 77

Produkt Chef
Bengt Stjernström
070-872 29 24

Produkt Chef
Thomas Storakaas
070-311 17 20



DAT-SCHAUB

CROWNTASTE - SMAK SORTIMENT

650041	CrownTaste Fläsk kött	Kraftfull stekt / bräserad smakprofil med en ton av grönsaker. Upplöst ger denna smak en djup mörkrostad färg. Användning: Rätter där du vill ha en stark stek profil. Typiska dosering: 0,1-0,5% i den färdiga produkten.
--------	----------------------------------	--

65003	CrownTast Kyckling buljong	Ger en härlig doft av hönsbuljong med fyllig smak. Användning: Soppor och buljonger och färdiglagad mat. Typiska dosering: 0,2-0,8% i den färdiga produkten.
-------	---	--

65004	CrownTast Kyckling grillad	Smak av stekt kyckling, med djup aromatisk doft. Ger en distinkt rostad smak med ton av bräserad grönsaker. Användning: Färdigmat, soppor. Typiska dosering: 0,2-0,8% i den färdiga produkten.
-------	---	--

650013	CrownTast Nötkött	En trevlig runda smak av stekt / GRYSTSTEK. Ger en rik och fyllig smak sensation och en mörk färg. Användning: Färdigmat, soppor. Typisk dos: 0,2-1,0% i den färdiga produkten.
--------	------------------------------	---

650007	CrownTast Nötkött grillat	Ger en typisk smak och doft av grillad / rostbiff. Flavour'en är genomträngande och kan användas ensam i buljong eller att öka produktens egen smak. Användning: Booster, soppor, färdigrätter. Typisk dos: 0,1-0,8% i den färdiga produkten.
--------	--	---



650016	CrownTast Smakhöjare ljus	Ger en gyllene färg och en aromatisk smak och doft av vitt kött och grönsaker. Användning: Produkter där produktens egna smaker lyfts fram. Typisk dos: 0,3-1,0% i den färdiga produkten.
--------	--	---

650022	CrownTast Smakhöjare mörk	Ger en gyllene färg och en lätt syrlig aromatisk smak av bräserad grönsaker. Bra allround-smak till ett brett spektrum av tillämpningar. Användning: Framhäver smaken i bl.a. färdigrätter. Typisk dos: 0,2-1,0% i den färdiga produkten.
--------	--	---

650030	CrownTast Lök rostad	Ger en djup mörk färg med en rik arom och mild smak av rostad lök. Användningsområden: Applikationer där smaken och doften av stekt lök skall framhävas. Typisk dos: 0,1-0,4% i den färdiga produkten.
--------	---------------------------------	--

650044	CrownTast Grönsaker	Buljong med fyllig smak av kokta grönsaker. Ger en gyllene färg med minuter för bl.a. persilja och morötter. Användning: Soppor, förhöjd grönsakssmak. Typisk dos: 0,2-1,0% i den färdiga produkten.
--------	--------------------------------	--

650015	CrownTast Kyckling allround	Ger en gyllene färg och en lätt syrlig aromatisk smak av bräserad grönsaker. Bra all round produkt till ett brett spektrum av tillämpn. Användning: Markera av sin egen smak av färdiga rätter, pålägg. Typisk dos: 0,2-1,0% i den färdiga produkten.
--------	--	---

650009	CrownTast Kött allround	Ger en djup mörk färg, men en rik rostad smak. Bra all round produkt för ett brett spektrum av tillämpningar. Användning: Framhäva originalsmaken i bl.a. färdigmat. Typisk dos: 0,2-1,5% i den färdiga produkten.
--------	--	--

Produkt Chef
Anette Ohlsson
070-371 26 77

Produkt Chef
Bengt Stjernström
070-872 29 24

Produkt Chef
Thomas Storkaas
070-311 17 20