

## Pressemitteilung

### **Herba Cuisine – die neue Gastronomiesparte der Herbafood Ingredients GmbH**

Die **Herbafood Ingredients GmbH** ist kompetenter Anbieter von hochwertigen Lebensmittelzutaten pflanzlicher Herkunft mit Sitz in Werder/Havel (Brandenburg). Mit der neu gegründeten Gastronomiesparte bietet die Herbafood Ingredients GmbH unter der Marke **herba cuisine** Produkte auf Basis natürlicher Rohstoffe für die gehobene Gastronomie. Mit den *herba cuisine*-Produkten kochen Sie rein natürlich.

Das Produktportfolio von *herba cuisine* umfasst neben **Basic Textur** die süßenden und färbenden Apfelextrakte, **Herbasweet** und **Herbarom**.

### **Basic Textur – das außergewöhnliche Basisprodukt für die gehobene Gastronomie**

Basic Textur ist ein natürlicher, pastöser, geschmacks- und farbneutraler Texturgeber, welcher aus der Zitrone gewonnen wird und eine neue Leichtigkeit in der klassischen und modernen Küche ermöglicht.

Die besondere Textur von Basic Textur ist so überzeugend, dass auf die Verwendung von Mehl, Stärke oder anderen Stabilisierungssystemen verzichtet werden kann.

Basic Textur eignet sich ideal zum Binden von Vinaigrettes, Salatdressings und Bratenfonds ohne den eigenen Geschmack der Produkte zu maskieren.

Basic Textur verleiht Suppen ein angenehm weiches Mundgefühl und darüber hinaus verringert es bei Saucen die typische Hautbildung. Eis und Sorbet erhalten durch Basic Textur eine cremige Textur; außerdem verzögert es das Abschmelzen, so dass diese Produkte ihre Form beibehalten.

Ein weiterer Vorteil ist die außergewöhnliche Drapierfähigkeit bei etlichen Anwendungen, wie zum Beispiel Linsen, Gemüsejuilene oder Brunoise und Fruchttatar.

Basic Textur baut im Vergleich zu Stärken und anderen Verdickungsmitteln keine Geschmacksbarrieren auf, so dass alle Zutaten ihren natürlichen Geschmack frei entfalten können. Es wird somit weniger Salz, Zucker und Fett benötigt. Das Ergebnis zergeht auf der Zunge. Kulinarische Genüsse auf höchstem Niveau!

Mit Basic Textur verfügen Sie über ein vielseitiges Naturprodukt von ernährungsphysiologisch hohem Wert. Es ist reich an Ballaststoffen, arm an Kalorien und ermöglicht die Herstellung fett- oder kalorienreduzierter Speisen ohne Geschmackseinbußen.

Basic Textur ist geeignet für die vegane, laktose- und glutenfreie Küche. Es enthält keine deklarationspflichtigen Allergene gemäß der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung.

### **Herbasweet – der süßende Apfelextrakt**

Süßende Apfelextrakte entsprechen dem wachsenden Anspruch der Gastronomie und deren Gäste nach natürlichen Lebensmitteln. Apfelsüßen bieten für die Entwicklung des Gesundheits- und Ernährungsbewusstseins die richtige Lösung und vereinfachen den Ablauf in der Küche und an der Bar.

Die charakteristischen süßenden Inhaltsstoffe aus Äpfeln unterstützen in idealer Weise den Geschmack von Cocktails und Desserts wie Obstsalaten und Fruchtgrützen. Bei der Herstellung von Sorbet, Eiscreme und Eisparfait zeigt Herbasweet seine Stärke und führt zu einer geringeren Eiskristallbindung beim Tiefkühlen. In der Kalten Küche wird Herbasweet für Dressings, Vinaigrettes und Marinaden eingesetzt. Überall wo Honig, Läuterzucker und Kristallzucker benutzt werden, bietet Herbasweet den entscheidenden kulinarischen Vorteil.

### **Herbarom – der färbende Apfelextrakt**

Herbarom, der natürliche, farb- und aromagebende Apfelextrakt, zur Herstellung von geschmacksintensiven Speisen, eröffnet durch die natürlichen fruchtspezifischen Eigenschaften des Apfels vielfältige Verwendungsmöglichkeiten in der anspruchsvollen Küche.

Besonders beim Zubereiten von dunkler Sauce, Glace, Consommé und Jus unterstützt Herbarom den Geschmack. Beim Glacieren von Braten verleiht Herbarom die gewünschte Geschmacksnote. Bei der Herstellung von dunklen Backwaren wie z.B. Lebkuchen verbessert Herbarom die Frischhaltung. Zum Garnieren von Salaten und Desserts, Marinieren von dunklem und hellem Fleisch und Karamellisieren von Früchten ist Herbarom die natürliche Alternative.

Weitere Informationen, Anwendungsbeispiele und Pressebilder erhalten Sie unter:  
[www.herbacuisine.de](http://www.herbacuisine.de) oder

Herbafood Ingredients GmbH

Tel.: +49 3327 785-285

Fax: +49 3327 785-286

[info@herbacuisine.de](mailto:info@herbacuisine.de)

Werder, 16.05.2011