

Unsere jüngsten Innovationen: Natural Taste Solutions Geschmackslösungen für moderne Nahrungsmittel

Voll im Trend liegt Natürlichkeit als gesundheitliche Prophylaxe: Verbraucher wählen im Handel zunehmend kritisch aus, Inhaltsstoffe von Lebensmitteln werden immer häufiger hinterfragt. Denn ernährungsbedingte Krankheiten wie Diabetes, Übergewicht, Herz-Kreislaufkrankheiten, Migräne, Allergien etc. nehmen in den Industrieländern drastisch zu. Die Verbraucher von heute wünschen sich gesunde und natürliche Lebensmittel ohne gleichzeitig beim Geschmack Zugeständnisse machen zu müssen.

Heroka hat sich der neuen Natürlichkeit mit großer Kreativität genähert – und herausgekommen sind die Natural Taste Solutions, alle auf pflanzlicher Basis. Die Produkte dienen beispielsweise dazu, jenen Krankheiten vorzubeugen, die durch zu hohen Konsum von Salz, Zucker und Fett oder grundsätzlich den Konsum von Glutamat entstehen. Die Heroka Natural Taste Solutions schaffen positive Geschmackserlebnisse und erhalten die Wahrnehmung von Süß, Salzig, Vollmundigkeit und Umami, verhindern aber die schädlichen Begleiterscheinungen der herkömmlichen Methoden.

Saltex Super = Natürlicher Salzersatz

Für Hersteller, die den Natriumgehalt in ihren Produkten reduzieren wollen, sowie für Produkte für gesundheitsorientierte Verbraucher geeignet.
Das Ziel: Schutz vor Bluthochdruck und Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

Herokarom TS = Natürlicher Glutamatersatz

Viele Menschen reagieren mittlerweile allergisch auf Glutamat mit Kopfschmerzen/Migräne, trockenem Mund, roten Hautflecken, Schweißausbrüchen, Krämpfen, Durchfall, allgemeine Schwäche, Depression oder Hyperaktivität.
Herokarom TS ist hier genau der richtige Ersatz.

Surex = Natürlicher Zuckeraustauschstoff / Säureblocker

Zucker wird häufig eingesetzt, um den sauren Geschmack von Produkten zu mildern oder zu überdecken; zudem hemmt Säure das Wachstum von Mikroorganismen in Lebensmitteln.

Surex begegnet diesem exzessiven Zuckereinsatz.

VFR Super = Natürlicher Fettersatz / Geschmacksverstärker für Fleischprodukte

Diätische Lebensmittel haben das Problem, dass sie den beliebten und gewünschten Fettgeschmack nicht mit sich bringen. Hier hilft VFR Super und sorgt für Vollmundigkeit und Umami.

Soral = Natürlicher Geschmacksregulator für Sojaprodukte

Soja ist ein hervorragender Eiweiß-Lieferant und reduziert möglicherweise Krankheiten der Herzkranzgefäße. Doch viele Verbraucher in den westlichen Ländern befremdet der typische Soja-Geschmack. Hier hilft Soral, den unerwünschten Geschmack zu überdecken.

Bitrex Super = Bitter Masker

Mit diesem Produkt können bitterere Geschmacksnuancen in Lebensmitteln maskiert werden.

