



Leitfaden zur Beurteilung von Carnad Produkten

Carnad Produkte verleihen Ihren Lebensmittelzubereitungen 100 % natürlichen Umami Geschmack; gleichzeitig können Carnad Produkte künstliche Aromen wie z. B. MNG, Hefeextrakt und Aromen ersetzen.

Carnad Produkte werden heute in vielen verschiedenen Lebensmitteln wie Suppen, Fonds, Bouillons, Fertiggerichten, mariniertem Fleisch wie Hähnchenfilet und Schweinefilet, Würstchen, Hackbällchen, Hamburgern und Aufschnitt eingesetzt. Carnad Produkte können für alle Lebensmittelzubereitungen genutzt werden, für den Sie den kosteneffizienten Umami Geschmack brauchen.

Zur Beurteilung von Carnad Produkten gehen Sie bitte nach diesen 3 Schritten vor:

1. Dies ist Ihr Referenzprodukt: eines Ihrer Standardprodukte mit einer oder mehrerer der folgenden Zutaten: MNG, HVP, Hefeextrakte oder künstliche Aromen.
2. Diese Probe ist Ihre Probe 1, zu der Sie 1 % Carnad Fond zugeben.
3. Diese Probe ist Ihre Probe 2 zu der Sie 2 % Carnad Fond zugeben.

In der Regel werden Sie einen einzigartigen Umami Geschmack in Probe 2 feststellen. Der Umami Geschmack erzeugt ein angenehmes, rundes, mildes Mundgefühl, das Ihren Gaumen für einige Zeit ausfüllen wird.

Nach dieser ersten Beurteilung werden Sie wahrscheinlich einige Dosierungsanpassungen für Ihre endgültige Anwendung vornehmen.

Beachten Sie, dass Carnad Produkte ausschließlich aus 100 % natürlichem Muskelprotein und etwas Salz bestehen und kein Protein aus Gewebe oder Knochen enthalten.

Carnad stehen Ihnen bei weiteren Fragen jederzeit zur Verfügung.

Bitte wenden Sie sich an unseren Verkaufsleiter Gert Ingemann unter gi@carnad.com oder +45 41 32 24 91.

Mit freundlichen
Grüßen,
Johnny Koch
CEO Carnad

Bitte beachten Sie unser Sortiment

Flüssigkeit und Pulver:

Huhn, Bio-Huhn, Rind, Bio-Rind, Kalb, Schwein, Wild, Lamm, Ente, Weißfisch, Lachs, Muscheln, Krabben und Rote Tiefseekrabben.

Fett und Öl:

Huhn, Bio-Huhn, Rind, Bio-Rind, Kalb, Schwein, Wild, Lamm, Ente und Lachs.