



„WS Serie“

„FOAMY Serie“

**wasserlösliche
Gewürzzubereitungen**



Für die industrielle Herstellung von

- mariniertem Gemüse aller Art
- Sauergemüse und Salaten

offerieren wir Ihnen unserer **WS Serie** - die preiswerte Aromatisierung von Sauergemüse, transparent in der Lake:

Flüssige Gewürzzubereitung „WS“

wasserlöslich / dispergierbar

Art.no.	Produkte
DE 58001	WS Chilly farblos
DE 58002	WS Knoblauch
DE 58003	WS Sellerie
DE 58004	WS Pfeffer, schwarz
DE 58005	WS Pfeffer, weiß
DE 58006	WS Zwiebel
DE 58007	WS Schwarz Pfeffer Öl
DE 58008	WS Muskatnuss
DE 58009	WS Ingwer
DE 58010	WS Dille
DE 58011	WS Gewürznelken
DE 58012	WS Neugewürz
DE 58013	WS Kümmel



Für die Verarbeitung von **GEMÜSE** und zur Herstellung von Lebensmitteln mit geringem Fettanteil, wie Ketchup, Diät-Erzeugnisse, Vegane Speise- zubereitungen und -aufstriche, Soja-Erzeugnisse, empfehlen wir unsere **FOAMY Serie** im Herstellungsprozess, als rasch dispergierende Gewürzapplikation.

Für warm zubereitete Gemüseerzeugnisse wird FOAMY ebenso empfohlen. Durch die größere Oberfläche, die diese flüssigen, emulsionsartigen Gewürzzubereitungen bieten, wird eine schnellere und gleichmäßigere Verteilung im Produkt in Großchargen erzielt.

Flüssige Gewürzzubereitung „FOAMY“

wasserlöslich / dispergierbar

Art.no.	Produkte
DE 53015	Foamy Knoblauch, weiß
DE 53027	Foamy Knoblauch, grün
DE 53016	Foamy Dille
DE 53017	Foamy Schwarzer Pfeffer
DE 53018	Foamy Chilly
DE 53019	Foamy Sellerie
DE 53020	Foamy Meerrettich - Kren
DE 53022	Foamy Zwiebel, gelb
DE 53025	Foamy Petersilie
DE 53026	Foamy Oregano
DE 53028	Foamy Piment-Neugewürz
DE 53029	Foamy Kümmel



Zur Gemüseverarbeitung möchten wir Ihnen auch unsere **flüssigen Paprika Öle** anbieten.
Für 100 %ig natürliche Lebensmittelfarben oder um dem Produkt Schärfe zu geben

- zur **Stabilisierung der Farbe** in heiß verarbeiteten Gemüseerzeugnissen

DE 50008 Paprika Öl, süß

Von intensiv rot bis zu leichten rotem Farbton, ganz nach Ihren Vorstellungen.

Wir empfehlen Ihnen mit einer Zugabe von 10 gr/kg Ihre Tests zu beginnen um die gewünschte Farbe im Fertigprodukt zu erhalten.

- um **Schärfe** in Ihre heiß verarbeiteten Gemüseerzeugnis zu bekommen

DE 50009 Paprika Öl, scharf

Von leicht scharf bis Höllenfeuer ist immer eine individuelle Entscheidung

Beginnen Sie Ihre Versuche mit 2 gr/kg Zugabe und treffen Sie die gewünschte Schärfe selbst.

Wir bieten verschiedene Schärfen an und haben auch Chilly, Jalapenjo und Peri-Peri in unserem Sortiment von flüssigen, natürlichen essentiellen Ölen vorrätig.

und produzieren Ihnen gerne Ihre Auswahl und in **Ihren Chargengrößen** abgepackt.

Bitte fragen sie uns um andere natürliche Farben für Ihre Gemüsesortiment und allgemein für Lebensmittel.
Fordern Sie uns für Ihre persönliche Lösung!

Welche Geschmackslösungen kann Ihnen OMEGA TECHNOLOGY sonst noch anbieten?

- KONZENTRIERTE STREUFÄHIGE GEWÜRZE –
UNSERE **OMEGA 5x** SERIE FÜR ALLE BEREICHE DER
LEBENSMITTELHERSTELLUNG, IN DENEN GEWÜRZE
NACH REZEPT DOSIERT WERDEN
- GEWÜRZMISCHUNGEN ZUR FLEISCHVERARBEITUNG
- FLÜSSIGE GEWÜRZE ZUR WURSTERZEUGUNG – OHNE ADDITIVE
- FLÜSSIGMARINADEN
- FLEISCH-AROMEN, SÜSSE-AROMEN
- REINE GEWÜRZEXTRAKTE UND ESSENTIELLE GEWÜRZÖLE
- GEWÜRZ- UND AROMEN MISCHUNGEN
FÜR DIE KONDITOREI-, SÜSS- UND BACKWAREN HERSTELLUNG



OMEGA TECHNOLOGY GMBH

AT-2333 Leopoldsdorf/Wien . Rosenweg 10 . ÖSTERREICH
Tel: +43 1715 88 55 . Fax: +43 1715 88 77 . ATU66127504
infos@omega.ag . www.omega.ag

