

Umami Booster: Voller Geschmack ohne Glutamat

Schon seit einiger Zeit verzichtet eine steigende Zahl an Konsumenten bewusst auf Produkte, die Mononatriumglutamat bzw. Monosodiumglutamat (MSG) oder kurz Glutamat (E621) beinhalten. Hinzu kommen unvorhersehbare Preisschwankungen, die vor allem Produzenten nach Alternativen für den „runden Geschmack“ suchen lassen. Umami Booster ist ein innovatives Produkt, das ganz ohne Mononatriumglutamat mit vollmundigem und intensivem Geschmack begeistert.



Der neue Umami Booster sorgt für vollen Geschmack. (© FRUTAROM Savory Solutions)

Der Begriff „umami“ stammt aus dem Japanischen und bedeutet wohlschmeckend, herzhaft und rund. Und genau dieser runde Geschmack lässt sich mit dem **Umami Booster** (Art.-Nr.: 284412) kreieren.

Das innovative natürliche Aroma intensiviert es den vorhandenen Geschmack und das gänzlich ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern. Die geringere Dosierung macht Umami Booster für Handwerk und Industrie gleichermaßen rentabel. Überdies erlaubt es die Auslobung „ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern“.

Auf das innovative Produkt warten unzählige Anwendungsgebiete. So eignet sich **Umami Booster** (Art.-Nr.: 284412) perfekt für Aufschnitt und Würstchen, Kochschinken sowie Rohwurst. Ebenso lassen sich vegetarische oder vegane Produkte sowie viele Convenience-Produkte kinderleicht geschmacklich „boostern“.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at