

NORDDEUTSCHE ESSENZENFABRIK
FRIEDRICH NEUMEYER GMBH & CO. KG

BREMEN



GEWÜRZEXTRAKTE



D

ie Norddeutsche Essenzenfabrik wurde am 1. Mai 1943 von Friedrich Neumeyer gegründet. Die ersten Essenzen waren bestimmt für die Getränke- und Spirituosenindustrie. Durch die Nähe des Standortes Bremen zur Fisch- und Feinkostindustrie entwickelte man bald auch Gewürzextrakte für diese Branche.



Das Lieferprogramm wurde nach und nach erweitert und neue Geschäftsfelder erschlossen, so dass schon bald Essenzen für die gesamte Lebensmittelindustrie lieferbar waren.

Natürlichkeit als Maxime

Schon der Firmengründer entwickelte die Essenzen mit natürlichen Extrakten, Destillaten und Auszügen. Dieser Maxime sind wir in unserer Entwicklungsarbeit treu geblieben, so dass auch heute ausschließlich natürliche Zutaten bei der Herstellung unserer Gewürzextrakte verwendet werden.

Ständig entwickeln wir unsere Produkte weiter, verbessern und modifizieren sie. Dadurch sind wir in der Lage, Ihnen ein umfangreiches Angebot zu präsentieren. Eine Auswahl unserer Gewürzextrakte haben wir in dieser Produktliste aufgeführt.

Weitergehende Anfragen sind willkommen. Als mittelständisches Unternehmen können wir flexibel und schnell auf unterschiedliche Anforderungen eingehen und in Zusammenarbeit mit unseren Kunden individuelle Lösungen erarbeiten.

Wir gehen auf Ihre Wünsche ein – sprechen Sie mit uns.



BACKWAREN

GEWÜRZEXTRAKTZUBEREITUNGEN FÜR BACKWAREN

	Konsistenz	Dosierung auf 1 kg
Blutorange	d,s,ö	2-5 g
Grapefruit	d,s,ö	2-5 g
Kräuterbrot	d,s,ö	2-5 g
Kümmel	d,s,ö	2-5 g
Limette	d,s,ö	2-5 g
Mandarine	d,s,ö	2-5 g
Orange	d,s,ö	2-5 g
Spekulatius	d,s,ö	2-5 g
Tangerine	d,s,ö	2-5 g
Vanille	d,s,ö	2-5 g
Zimt	d,s,ö	2-5 g
Zitrone	d,s,ö	2-5 g

Die aufgeführten Gewürzextrakte sind nur ein Ausschnitt unseres Lieferprogrammes.
Weitere Extrakte erhalten Sie auf Anfrage (info@enko-gewuerzextrakte.de).

Legende:

e = Trägerstoff Essigsäure, d = dickflüssig, s = streufähig, ö = Trägerstoff Speiseöl, f = flüssig, p = pastös



Gewürzextrakte werden aus Gewürzen, Kräutern, Beeren und Wurzeln gewonnen. Dafür wird auch heute noch vorwiegend das bewährte Verfahren der Wasserdampfdestillation angewandt. Auf diese Weise löst man die wertvollen Geschmacksstoffe schonend heraus.

Durch sorgfältige Auswahl der Rohstoffe und Zusammenstellung der verschiedenen Extrakte entstehen bei uns hochwertige Gewürzextraktkompositionen, die individuell an Ihre Anforderungen angepasst werden können.

Konstantes Geschmacksprofil

aufgrund der Abstimmung durch unsere Flavouristen erhalten Sie stets die gleiche Intensität und das gleiche Geschmacksprofil

Optimale Löslichkeit

gleichmäßige Verteilung bis hin zum klaren Produkt

Lange Haltbarkeit

vereinfacht Ihre Disposition

Keimarme Extrakte

belasten die Mikrobiologie Ihres Produktes nicht

**NORDDEUTSCHE ESSENZENFABRIK
FRIEDRICH NEUMEYER GMBH & CO. KG**

**MARSCHSTR 10A · 28309 BREMEN
POSTFACH 44835 · 28283 BREMEN**

**TELEFON +49(0)421 451249
TELEFAX +49(0)421 450819**

**E-MAIL: INFO@ENKO-GEWUERZEXTRAKTE.DE
INTERNET: WWW.ENKO-GEWUERZEXTRAKTE.DE**

