

Limetten-Fruchtpulver

Ein natürlicher saurer Geschmack

Als Limette (wörtlich kleine Limone) bezeichnet man mehrere Arten von Zitrusfrüchten. Limetten sind grün bis gelb, rundlich mit einem Durchmesser von drei bis sechs Zentimeter. Ihr Fruchtfleisch ist essbar und schmeckt sehr sauer, vergleichbar mit Zitronen, aber meist mit einer intensiveren, würzigeren Note. Limetten werden wegen ihres intensiven sauren Geschmacks üblicherweise nicht pur verzehrt, sondern finden Verwendung als Zutat, um zubereiteten Speisen oder ausgewählten Nahrungsergänzungen einen natürlichen sauren Geschmack zu verleihen.

Limetten-Fruchtpulver wird durch Dehydratation gewonnen

Aromatisierendes Fruchtpulver mit typischem Fruchtgeschmack und Fruchtfarbe.

Was versteht man unter einer Dehydratation bei niedrigen Temperaturen? Die Dehydratation bei niedrigen Temperaturen erlaubt eine so gut wie vollständige Verdunstung des Wassers welches in den Früchten enthalten ist: nach der Trocknung von 10 kg Frischobst erhält man 1 bis 3 kg dehydrierte Früchte (je nach Fruchtart unterschiedlich) mit identischen organoleptischen Eigenschaften. Es werden dadurch die gesamten Natureigenschaften der Früchte erhalten und es wird keinerlei Farbstoffe, Aromen oder stoffverändernde Mittel hinzugefügt.

Mögliche Anwendungen: Tee, Früchtetee, Getränke, Kekse, Schokolade, Pralinen, Soßen, Gewürze, Käse und andere Milchprodukte, Fertiggerichte, Müsli, Kosmetik...

Limetten sind grün bis gelb, rundlich mit einem Durchmesser von 3 bis 6 cm. Ihr Fruchtfleisch ist essbar und schmeckt sehr sauer, vergleichbar mit Zitronen, aber meist mit einer intensiveren, würzigeren Note.

Limetten werden wegen ihres intensiven sauren Geschmacks üblicherweise nicht pur verzehrt, sondern finden Verwendung als Zutat, um zubereiteten Speisen einen saureren Geschmack zu verleihen.