

INTERNATIONALER PRODUKTKATALOG

















ENTSCHEIDEN SIE SICH FÜR EINE PARTNERSCHAFT MIT DEM BESTEN HERSTELLER VON KONZENTRIERTEN MILCHPRODUKT-BESTANDTEILEN DER WELT.

In seiner Niederlassung im Herzen von Wisconsin, der führenden milchwirtschaftlichen Region der Vereinigten Staaten von Amerika, stellt First Choice Ingredients seit 1994 hochwertige, konzentrierte Bestandteile von Milchprodukten her. First Choice Ingredients hat Zugang zu den besten Milchbetrieben der Welt, einer fruchtbaren Landwirtschaft und hervorragenden Spezialisten, die ihren Käse handwerklich herstellen. Folglich überrascht es nicht, dass wir zu den angesehensten Produzenten von konzentrierten Bestandteilen von Milchprodukten gehören, die mithilfe von Gärungs- und Reaktionstechnologien auf den Markt gebracht werden.

Unsere drei Fertigungsanlagen wurden von Safe Quality Foods (SQF) Edition 8.0 Level 2 (USA), OU Kosher, dem Islamic Food and Nutrition Council of America (IFANCA) und der Midwest Organic Services Association (MOSA) zertifiziert.

Unsere engagierten Mitarbeiter beginnen mit hochwertigen Milchprodukt-Komponenten wie Sahne, Butter, Frischkäse, Buttermilch, Sauerrahm und einer enormen Vielfalt von Käsesorten; gestützt auf jahrzehntelange Erfahrungen konstruieren sie innovative Werkzeuge für Milchbestandteile, die sich perfekt für die Entwicklung Ihres nächsten Produkts eignen.

Die Milchkonzentrate von First Choice Ingredients sind die ideale Wahl für Suppen, Soßen, Dressings, Backwaren, Snack-Gewürze und vieles mehr.

Die meisten Konzentrate von First Choice Ingredients sind als Pasten, Pulver oder Flüssigkeiten erhältlich. Für Milchprodukte, die nicht nur großartig schmecken, sondern auch kostengünstig sind, sollten Sie uns zu Ihrer ersten Wahl machen.







für nähere informationen Wenden sie sich an:

PETER BROWN

Director of International Sales BrownP@fcingredients.com +1 612 860-4851



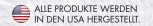






INHALTSVERZEICHNIS

BUTTER
SAHNE
SAUERRAHM
SÄUREWECKER-DESTILLATE
BUTTERMILCH 4-5
FRISCHKÄSE, MILCHPRODUKTE, MILCH 5
CHEDDAR
PARMESAN
ROMANO
BLAUSCHIMMEL
SCHWEIZER KÄSE
VERSCH. KÄSESORTEN
ORGANISCH





Produktname	Produktcode	Form	Produktbeschreibung	Angaben auf Etikett	Empfohlene Anwendungen	Anfänglicher Gebrauch	Packungs- größe	Gentechnik- Status
BUTTER								
Natürliche braune Butter	16737D - I	Pulver	Sahniges, süßes, karamellisiertes Butterprofil	Fettfreie Trockenmilch, Butter (Sahne, Salz), natürliche Aromen.	Backwaren, Gewürze, Snacks, Soßen, Milchprodukte	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Natürliche Buttersäuren	850 - I	Paste	Sehr starke Lipolyt-Noten	Butterfett.	Backwaren, Gewürze, Snacks, Soßen, Milchprodukte	0,01 - 0,10 %	20 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Natürliches Butteraroma Keine Farbe	100 NC - I	Pulver	Ungefärbte, intensive Butternoten	Maltodextrin, natürliches Aroma.	Backwaren, Gewürze, Snacks, Soßen, Milchprodukte	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches Butteraroma	689 - I	Pulver	Intensives Kopfnoten-Butteraroma	Maltodextrin, natürliche Aromen.	Backwaren, Gewürze, Snacks, Soßen, Milchprodukte	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches Butteraroma	16773D - I	Pulver	Fettes und reichhaltiges, vollmundig-butteriges Profil	Süßmolke, fettfreie Trockenmilch, Butter (Sahne, Salz), Milchfett, natürliche Aromen.	Backwaren, Gewürze, Snacks, Soßen, Milchprodukte	1,0 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Natürliches butteriges Aroma	1250L - I	Flüssigkeit (o/s) Nicht gekühlter Artikel	Frische Milchnoten	Sonnenblumenöl, natürliche Aromen.	Gewürze, Snacks, Milchprodukte, Soßen, Backwaren, Konfekte	0,5 - 3,0 %	20 kg	Ohne Gentechnik (GVO)
SAHNE								
Natürliches Sahnearoma	100 - I	Pulver	Volle, cremige Aromanoten	Maltodextrin, natürliches Aroma.	Gewürze, Snacks, Milchprodukte, Soßen, Backwaren, Konfekte, Proteindrinks	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches Sahnearoma	80 - I	Pulver	Cremiges, milchiges Profil	Maltodextrin, natürliches Aroma.	Gewürze, Snacks, Milchprodukte, Soßen, Backwaren, Konfekte, Proteindrinks	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches Aroma	10339D - I	Pulver	Crème double, eignet sich zur Geschmacksmaskierung	Maltodextrin, natürliche Aromen.	Gewürze, Snacks, Milchprodukte, Soßen, Backwaren, Konfekte, Proteindrinks	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches süßrahmartiges Aroma	10385D - I	Pulver	Süßes und crème-double-artiges Aroma	Tapioka-Maltodextrin, natürliche Aromen, Akaziengummi, Tapiokastärke.	Gewürze, Snacks, Milchprodukte, Soßen, Backwaren, Konfekte, Proteindrinks	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Natürliches Sahnearoma	390 - I	Pulver	Süße Kondensmilch und Sahne	Maltodextrin, natürliches Aroma.	Gewürze, Snacks, Milchprodukte, Soßen, Backwaren, Proteindrinks, Konfekte	0,25 - 2,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches Crème-double-Aroma	378 - I	Pulver	Cremig, fett, milchig	Sahne, Maltodextrin, natürliche Aromen.	Gewürze, Snacks, Milchprodukte, Soßen, Backwaren, Proteindrinks, Konfekte	0,25 - 1,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
SAUERRAHM								
Natürliches Sauerrahm-Aroma	70 - I	Pulver	Fermentierte, cremige Milchnoten mit geschmacksverstärkenden Eigenschaften	Sauerrahm-Feststoffe, Molke, Molkeneiweißkonzentrat, natürliche Aromen, Hefeextrakt, Salz	Gewürze, Snacks, Milchprodukte, Dressings, Soßen	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches Saverrahm-Aroma	50 - 1	Pulver	Süße, leicht säuerliche Milch und Milchnoten mit geschmacksverstärkenden Eigenschaften	Sauerrahm-Feststoffe, Molke, Molkeneiweißkonzentrat, natürliche Aromen, Hefeextrakt, Salz	Gewürze, Snacks, Milchprodukte, Dressings, Soßen	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
SÄUREWECKER-DE	STILLAT							
Säurewecker-Destillat	50X - I	Pulver	Intensive Butter-Kopfnoten	Maltodextrin, Säurewecker-Destillat (GRAS).	Gewürze, Marinaden, Milchprodukte, Dressings, Soßen, zusammengesetzte Aromen	0,05 - 0,5 %	15 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Säurewecker-Destillat	15X - I	Flüssigkeit (w/s)	Butter-Kopfnoten	Wasser, Säurewecker-Destillat.	Milchprodukte, Dressings, Soßen	0,10 - 1,0 %	19 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Säurewecker-Destillat	30X - I	Flüssigkeit (w/s)	Intensive Butter-Kopfnoten	Säurewecker-Destillat und Wasser.	Milchprodukte, Dressings, Soßen, zusammengesetzte Aromen	0,10 - 1,0 %	20 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
BUTTERMILCH								
Natürliches Buttermilcharoma	80 - I	Pulver	Milde, fermentierte Milchnoten	Buttermilch-Feststoffe, Magermilch-Feststoffe, Molkeneiweißkonzentrat und natürliche Aromen.	Dressings, Soßen, Gewürze, Backwaren, Milchprodukte	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei



Produktname	Produktcode	Form	Produktbeschreibung	Angaben auf Etikett	Empfohlene Anwendungen	Anfänglicher Gebrauch	Packungs- größe	Gentechnik- Status
BUTTERMILCH (Fo	rtsetzun	g)						
Natürliches Buttermilcharoma	90 - 1	Pulver	Fermentierte Milchnoten	Buttermilch-Feststoffe, Magermilch-Feststoffe, Molkeneiweißkonzentrat, natürliche Aromen, Salz, Siliziumdioxid.	Dressings, Soßen, Gewürze, Backwaren, Milchprodukte	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Natürliches Buttermilcharoma	10130D - I	Pulver	Fermentierte Milchnoten mit Butter- Kopfnote	Buttermilch, Molke, Zitronensäure, natürliche Aromen.	Dressings, Soßen, Gewürze, Backwaren, Milchprodukte	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Natürliches Buttermilcharoma	10131D - I	Pulver	Leicht säuerliche Milchnoten vor butterigem Hintergrund	Buttermilchpulver, Molke, natürliches Aroma und Zitronensäure.	Dressings, Soßen, Gewürze, Backwaren, Milchprodukte	0,75 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
FRISCHKÄSE MI	ILCHPROD	UKTE M	IILCH					
Natürliches Frischkäsearoma	86859D - I	Pulver	Intensiver cremiger, milchiger Hintergrund mit leicht herben Fermentierungsnoten	Frischkäse (pasteurisierte Milch und Sahne, Kulturen, Salz, Johannisbrotkernmehl), Vollmilch-Feststoffe, Maltodextrin, natürliche Aromen.	Gewürze, Snacks, Milchprodukte, Soßen, Backwaren, Proteindrinks, Konfekte	1,0 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Natürliches Frischkäsearoma	86873D - I	Pulver	Cremiges, fettes Profil mit leicht herben Noten	Frischkäse (pasteurisierte Milch und Sahne, Kulturen, Salz, Johannisbrotkernmehl), fettfreie Trockenmilch, Maltodextrin, natürliche Aromen.	Gewürze, Snacks, Milchprodukte, Soßen, Backwaren, Proteindrinks, Konfekte	1,0 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Natürliches joghurtartiges Aroma - griechische Art	28191D - I	Pulver	Saures Milchprodukt mit cremiger und herber Kopfnote	Molke, Maltodextrin, Vollmilch, Zitronensäure, natürliche Aromen, Siliciumdioxid.	Gewürze, Snacks, Milchprodukte, Soßen, Backwaren, Konfekte, Proteindrinks	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches joghurtartiges Aroma	28192D - I	Pulver	Saures Milchprodukt mit cremiger und herber Kopfnote	Molke, Maltodextrin, Zitronensäure, natürliche Aromen, Siliciumdioxid.	Gewürze, Snacks, Milchprodukte, Soßen, Backwaren, Konfekte, Proteindrinks	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches milchartiges Aroma	28166L - I	Flüssigkeit (W/S) Nicht gekühlter Artikel	Süß, mit milden Noten von gekochter Milch	Wasser, natürliche Aromen, Xanthangummi.	Soßen, Milchprodukte, Backwaren, Konfekte, Proteindrinks	0,1 - 1,0 %	20 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
CHEDDAR								
Natürliches Cheddar-Käsearoma	11376D - I	Pulver	Mittelreifer Cheddar mit Alterungsnoten	Käse (pasteurisierte Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), Molke, fettfreie Trockenmilch, Meersalz, Xanthangummi.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings, Backwaren	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Natürliches Cheddar-Käsearoma	113 <i>77</i> D - I	Pulver	Mittelreifer Cheddar-Käse mit pikantem Hintergrund	Cheddar-Käse (pasteurisierte Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), Molke, fettfreie Trockenmilch, Meersalz, Xanthangummi.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings, Backwaren	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Natürliches Cheddar-Käsearoma	11278 - I	Pulver	Mildes bis mittelreifes Cheddar-Käseprofil	Cheddar-Käse (pasteurisierte Milch, Käsekulturen, Salz, Enzyme), Molke.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings, Backwaren	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Natürliches Cheddar-Käsearoma	S709 - I	Pulver	Vordergründige Käsenoten mit milden Cheddar-Noten	Maltodextrin, Molkenfeststoffe, natürliches Käsearoma, Salz.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings, Backwaren	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Natürliches Cheddar-Käsearoma	239 - I	Pulver	Reife Cheddar-Käsenoten	Cheddar-Käse (pasteurisierte Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), Molke, Dinatriumphosphat, Siliciumdioxid.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings, Backwaren	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches Cheddar-Käsearoma	11219 - I	Pulver	Kräftiges Profil von bouillonartigem Cheddar mit Alterungseigenschaften	Molke, Cheddar-Käse (pasteurisierte Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), Maltodextrin, natürliche Aromen, Hefeextrakt, Salz.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings, Backwaren	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches Cheddar-Käsearoma	11245 - I	Pulver	Profil von mittelreifem bis reifem Cheddar	Cheddar-Käse (pasteurisierte Milch, Salz, Käsekulturen, Enzyme), Maltodextrin, Dinatriumphosphat.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings, Backwaren	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches Cheddar-Käsearoma	11211 - I	Pulver	Mildes bis mittelreifes Cheddar-Käseprofil	Cheddar-Käse (pasteurisierte Milch, Käsekulturen, Salz, Enzyme), Maltodextrin, Molke, Salz, Dinatriumphosphat.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings, Backwaren	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches Cheddar-Käsearoma	219 - I	Pulver	Profil von mittelreifem Käse mit Butternoten	Cheddar-Käse (pasteurisierte Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), Maltodextrin, Molke, natürliche Aromen, Dinatriumphosphat, Siliciumdioxid.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings, Backwaren	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP





Produktname	Produktcode	Form	Produktbeschreibung	Angaben auf Etikett	Empfohlene Anwendungen	Anfänglicher Gebrauch	Packungs- größe	Gentechnik- Status
CHEDDAR (Fortse	tzung)							
Natürliches Cheddar-Käsearoma	200 - I	Pulver	Profil von mittelreifem bis reifem Cheddar	Cheddar-Käse (pasteurisierte Milch, Kulturen, Salz und Enzyme), Maltodextrin, Molke, Milchsäure [(Dinatriumphosphat und Natriumcitrat), Verarbeitungshilfen], Siliziumdioxid.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings, Backwaren	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches Aroma von weißem Cheddar-Käse	12338D - I	Pulver	Kräftiges Aroma von reifem Cheddar mit Schwefelnoten im Hintergrund	Cheddar-Käse (pasteurisierte Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), Molke, Maltodextrin, natürliche Aromen, Salz.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings, Backwaren	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
PARMESAN								
Natürliches Käsearoma - Parmesanart	15001 - I	Flüssigkeit (o/s) Nicht gekühlter Artikel	Kräftige Käse-Kopfnoten	Mittelkettige Triglyceride, natürliche Aromen.	Soßen, Dips, Dressings, Käseprodukte, Backwaren	0,25 - 2,0 %	20 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Natürliches Parmesankäse-Aroma	111409D - I	Pulver	Rundes, mildes Parmesanprofil	Maltodextrin, Molke, Parmesankäse (pasteurisierte Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), Vollmilchpulver, Salz.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings, Backwaren	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches Parmesankäse-Aroma	400 - I	Pulver	Traditioneller enzymmodifizierter Parmesankäse	Parmesankäse (pasteurisierte Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), Maltodextrin, Molke, Salz, [Dinatriumphosphat und Natriumcitrat (Verarbeitungshilfen)].	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings, Backwaren	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches Parmesankäse-Aroma	111410D - I	Pulver	Parmesan mit Romano-Hintergrundnoten	Parmesankäse (pasteurisierte Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), Maltodextrin, Molkenfeststoffe, natürliches Aroma, Salz.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings, Backwaren	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches Parmesankäse-Aroma	11478D - I	Pulver	Intensives Parmesanprofil mit milden, würzigen Noten im Hintergrund	Molke, Parmesankäse (pasteurisierte Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), Meersalz, Xanthangummi	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings, Backwaren	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
ROMANO								
Natürliches Küsearoma - Romano-Art	15085L - I	Flüssigkeit (o/s) Nicht gekühlter Artikel	Intensive Käse-Kopfnote	Mittelkettige Triglyceride, natürliches Aroma.	Käseprodukte, Soßen, Backwaren, Dressings, Snacks, Gewürze	0,25 - 2,0 %	20 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Natürliches Romano-Käsearoma	11511D - I	Pulver	Romano-Grundlage mit starken sauren Noten	Molke, Romano-Käse (pasteurisierte Kuhmilch, Kulturen, Enzyme), Maltodextrin, natürliche Aromen, Salz.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings, Backwaren	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches Romano-Käsearoma	500 - 1	Pulver	Traditioneller enzymmodifizierter Romano-Käse	Romano-Käse (pasteurisierte Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), Maltodextrin, Molke, Salz.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings, Backwaren	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches Romano-Käsearoma	592D - I	Pulver	Intensive Romano-Noten vor würzigem Hintergrund	Romano-Käse (pasteurisierte Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), Molke, fettfreie Trockenmilch, Meersalz, Xanthangummi.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
BLAUSCHIMMEL								
Natürliches Blauschimmelkäsearoma	332 - I	Pulver	Kräftige, modrige Blauschimmelkäsenoten	Blauschimmelkäse (pasteurisierte Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), Molke, Maltodextrin, Salz, Dinatriumphosphat.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
SCHWEIZER KÄSI								
Natürliches Aroma von Schweizer Käse	11602 - 1	Pulver	Nussartiges, süßes Profil von Schweizer Käse	Schweizer Käse (Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), Molke, Maltodextrin, Salz, natürliches Aroma, Dinatriumphosphat.	Käseprodukte, Soßen, Backwaren, Dressings, Snacks, Gewürze	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches Aroma von Schweizer Käse	11618D - I	Pulver	Würziges Profil von Schweizer Käse	Schweizer Käse (pasteurisierte Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), Molke, fettfreie Trockenmilch, Meersalz, Xanthangummi.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei



Produktname	Produktcode	Form	Produktbeschreibung	Angaben auf Etikett	Empfohlene Anwendungen	Gebrauch	größe	Status
VERSCH. KÄSESOF	RTEN							
Natürliches Mozzarella-Käsearoma	11903D - I	Pulver	Mildes, butteriges Mozzarella-Profil	Mozzarella-Käse (zum Teil Magermilch, Kulturen, Salz, Enzyme), Maltodextrin, Vollmilch, natürliches Aroma, Molke, Dinatriumphosphat, Siliciumdioxid.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches Aroma von fetaartigem Käse	11997D - I	Pulver	Cremige, gesalzene Käsegrundlage mit herber Kopfnote	Maltodextrin, Käse (pasteurisierte Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), natürliche Aromen, Molke, Salz, Dinatriumphosphat, Natriumcitrat, Siliciumdioxid, Xanthangummi.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO)-frei - IP
Natürliches Aroma von goudaartigem Käse	117044D - I	Pulver	Milde, käseartige Milchnoten	Maltodextrin, Cheddar-Käse (pasteurisierte Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), Molke, natürliche Aromen, Sojabohnenöl, Natriumphosphat.	Käseprodukte, Soßen, Backwaren, Dressings, Snacks, Gewürze	0,5 - 3,0 %	25 kg	Ohne Gentechnik (GVO)
ORGANISCH								
Organisches Butterkonzentrat	16744D - I	Pulver	Ungefärbte, intensive Butternoten	Organische Butter (organische Sahne, Aroma), organische Süßmolke, organische fettfreie Trockenmilch, Siliciumdioxid.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Organisches Butterkonzentrat	16 <i>77</i> 4D - I	Pulver	Profil von gesalzener Butter, geschmacksverstärkende Eigenschaften	Organische Süßmolke, organisches Tapioka-Maltodextrin, organische Butter (organische Sahne), Meersalz, organische fettfreie Trockenmilch, natürliche Aromen.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Organisches Blauschimmelkäse-Konzentrat	13318D - I	Pulver	Bittere Blauschimmelnoten mit einem lieblichen Milchhintergrund	Organischer Blauschimmel-Käse (pasteurisierte organische Milch, Kulturen, Meersalz, Enzyme), organische Süßmolke, organische fettfreie Trockenmilch, organische Butter (organische Sahne, Meersalz), Siliciumdioxid.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Organisches Cheddar-Konzentrat	12244D - I	Pulver	Junges bis mittelreifes Cheddar- Käseprofil	Organischer Cheddar-Käse (pasteurisierte organische Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), organische Süßmolke, Meersalz, Dinatriumphosphat, Natriumcitrat.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Organisches Cheddar-Konzentrat	12277D - I	Pulver	Profil von mittelreifem bis reifem Cheddar	Organische Süßmolke, organischer Cheddar-Käse (pasteurisierte organische Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), organische Butter (pasteurisierte organische süße Sahne, Salz), Milchsäure, Meersalz, Siliciumdioxid.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Organisches Sahnekonzentrat	10389D - I	Pulver	Volle, cremige Aromanoten	Organische Sahne, organische Süßmolke, organische fettfreie Trockenmilch, Siliciumdioxid.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Organisches Saverrahmkonzentrat	12049D - I	Pulver	Fermentierte, fette, sahnige, volle Milchnoten	Organischer Sauerrahm (organische Sahne, Kulturen), organische fettfreie Trockenmilch, Siliciumdioxid.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Organisches Goudakonzentrat	117014D - I	Pulver	Mildes Käseprofil mit lieblichen Milchnoten	Organischer Goudakäse (pasteurisierte organische Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), organische Süßmolke, organische fettfreie Trockenmilch, Siliciumdioxid.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Organisches Parmesankäsekonzentrat	11482D - I	Pulver	Würziger Parmesancharacter	Organischer Parmesankäse (pasteurisierte organische Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), organische Süßmolke, Siliciumdioxid.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Organisches Parmesankäsekonzentrat	11495D - I	Pulver	Mildes Käseprofil mit lieblichen Milchnoten	Organischer Parmesankäse (pasteurisierte organische Milch, Kulturen, Meersalz, Enzyme), organische Süßmolke, organische fettfreie Trockenmilch, Meersalz, Siliciumdioxid, Xanthangummi.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei
Organisches Romano-Konzentrat	11501D - I	Pulver	Traditionelles, kräftiges Romano- Käseprofil	Organischer Romano-Käse (pasteurisierte organische Milch, Kulturen, Salz, Enzyme), organische Süßmolke, Siliciumdioxid.	Gewürze, Snacks, Käseprodukte, Soßen, Dressings	0,5 - 3,0 %	25 kg	Gentechnik- (GVO-)frei

Gentechnik-(GVO-)frei - IP:

Dieser Begriff ist zur Beschreibung von "Identity Preserved"-Materialien zu verwenden: Diese sind nicht von genetisch veränderten Materialien abgeleitet; die nicht genetisch veränderte Herkunft des Saatguts und die Erhaltung der Integrität als nicht genetisch verändertes Material können nachgewiesen werden. Der gentechnikfreie (GVO-)Status wird nicht bis zum Futter der Kühe zurückverfolgt, von denen die in Milchprodukten verwendete Milch stammt

Gentechnik-(GVO-)frei:

Dieser Begriff ist zur Beschreibung von Produkten zu verwenden, für die sich keine gewerblich gezüchteten genetisch veränderten (GVO-)Sorten in der Lieferkette befinden. Der gentechnikfreie (GVO-)Status wird nicht bis zum Futter der Kühe zurückverfolgt, von denen die in Milchprodukten verwendete Milch stammt.

Ohne Gentechnik (GVO):

Dieser Begriff ist zur Beschreibung von Produkten zu verwenden, die Inhaltsstoffe, Additive oder Verarbeitungshilfen enthalten, die von Rohstoffen abgeleitet sind, in deren Lieferkette sich gewerblich gezüchtete genetisch veränderte (GVO-)Sorten befinden. Rest-DNA/Eiweiß kann im Endprodukt wahrscheinlich JEDOCH NICHT nachgewiesen werden. Diese Produkte erfüllen nicht die EU-Anforderungen für eine Etikettierung als "ohne Gentechnik (GVO)".



Internationale First Choice Ingredients-Broschüre: Aktualisierung vom 06.11.18

Anfänglicher Packungs- Gentechnik-





N112 W19528 Mequon Road Germantown, WI 53022, USA

+1 262.251.4322 | Tel.

+1 262.251.3881 | Fax

fcingredients.com

ALLE PRODUKTE WERDEN IN DEN USA HERGESTELLT.



PETER BROWN

Director of International Sales BrownP@fcingredients.com +1 612 860-4851













