



Hefeextrakt - Natürlicher Geschmacksunterstützer

Was ist Hefeextrakt?

Hefeextrakt ist eine natürliche aus Hefe hergestellte Zutat. In der Zutatenliste wird Hefeextrakt teilweise auch als „natürliches Aroma“ gelistet. Diese Kennzeichnung entspricht dem Europäischen Lebensmittelgesetz.

Wonach schmeckt Hefeextrakt?

Hefeextrakt hat einen würzigen Geschmack, vergleichbar mit Bouillon und wird daher zumeist als Zutat in herzhaften Lebensmitteln verwendet. Als natürliche Zutat fügt Hefeextrakt Geschmack hinzu und unterstützt zugleich den Eigengeschmack.

Woraus besteht Hefeextrakt?

Hefeextrakt ist eine Mischung verschiedener Aminosäuren, Kohlenhydrate, Vitaminen und Mineralien. Es enthält wie Tomaten, Erbsen, Pilze und Käse von Natur aus **Glutamat**.

Wirkung und Anwendung von Hefeextrakt

In der Küche: Hefeextrakt wird in den meisten im Supermarkt erhältlichen Produkten verwendet. Viele beliebte Soßen, Bouillons, Suppen, Fleischgerichte und herzhafte Snacks werden mit Hefeextrakt verfeinert.

Hefeextrakt ist in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: