

GEFROs Kräuter-, Gewürz- & Zutaten-Lexikon



Natürliches Aroma

Bei GEFRO verbirgt sich hinter dem Begriff »natürliches Aroma« in den Zutatenlisten kein großes Geheimnis. Es soll nichts versteckt werden, sondern nur ein kleines Küchegeheimnis bewahrt bleiben.

Natürliches Aroma

Was ist natürliches Aroma?

Ein natürliches Aroma ist entweder ein einzelner Aromastoff oder ein Gemisch von Aromastoffen. Natürliches Aroma wird aus pflanzlichen oder tierischen Ausgangsstoffen mittels physikalischer, enzymatischer oder auch mikrobiologischer Verfahren gewonnen.

Bis 2011 gab es im Lebensmittelrecht die Unterscheidung der Aromen in künstlich und naturidentisch. Als naturidentisch wurde ein Aromastoff bezeichnet, wenn die Substanz zwar in der Natur vorkommt, aber lebensmittelchemisch hergestellt wird. Das Vanillin aus der Vanilleschote oder das Erdbeeraroma aus der frischen Beere kann z. B. im Labor hergestellt werden. Der Begriff künstlich dagegen zeigt, dass es dieses Aroma in der Natur nicht gibt.

Natürliches Aroma bei GEFRO

Bei GEFRO verbirgt sich hinter dem Begriff »natürliches Aroma« in den Zutatenlisten kein großes Geheimnis. Es soll nichts versteckt werden, sondern nur ein kleines Küchegeheimnis bewahrt bleiben. Die »Kunst des Würzens« wird lediglich aus Rezepturschutzgründen nicht immer preisgegeben.

Diese Zutat ist in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: [GEFRO BIO Klare Brühe](#), [GEFRO BIO Dunkle Soße](#)