



Speisewürze - der Soßenverfeinerer

Was genau ist Speisewürze?

Speisewürze stellt man durch Hydrolyse (Spaltung) von eiweißreichen Stoffen her. Bei der Würze in den GEFRO-Produkten wird als Eiweiß Mais oder Raps verwendet.

Die Spaltung erfolgt entweder unter schonenden sauren Bedingungen oder mit Hilfe von Enzymen, den sogenannten Proteasen.

Die entstehenden freien Eiweißbausteine (Aminosäuren) haben einen typischen, würzigen Geschmack.

Die enzymatische Hydrolyse findet übrigens auch im Dünndarm statt, wenn wir z.B. Hülsenfrüchte, Fisch, Fleisch oder Käse essen.

Diese Zutat ist in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: