Lebensmittel ohne Zusatzstoffe

Artikel vom **19. November 2020**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe



Die Hähnchen-Gewürzzubereitung besteht ausschließlich aus natürlichen Zutaten (Bild: Tamás Rusz/Kräuter Mix GmbH).

Ein aktueller Ernährungstrend ist »Clean Label«, der naturbelassene Lebensmittel ohne Zusatzstoffe beschreibt. Diesem Bedürfnis kommt die Kräuter Mix GmbH traditionell als Hersteller getrockneter pflanzlicher Rohstoffe nach und produziert für die Lebensmittelindustrie Kräuter und Gewürze frei von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- oder Farbstoffen sowie für die Getränkeindustrie Kräuter- und Früchtetees ohne Aromen. So wurden die Gewürzspezialitäten, von denen manche doch wenige Zusatzstoffe enthielten, vollständig auf Clean-Label-Rezepturen umgestellt, sodass ausschließlich natürliche Zutaten Verwendung finden. Dahinter steckt laut eigener Angabe die Überzeugung des Unternehmens, dass beste Zutaten keine Zusatzstoffe benötigen. Durch die Rezepturänderungen bietet der Hersteller seinen Kunden aus Industrie und Handel ein vielfältiges Gewürzsortiment aus reinen Naturprodukten und erhält gleichzeitig den gewohnten Geschmack.

Beispiel für eine Clean-Label-Neuentwicklung ist die Hähnchen-Gewürzzubereitung. Ihr

salzig-würziger Geschmack mit süßlich milder Paprikanote und einer leicht mediterranen Nuance wird abgerundet von einer sanften Pfeffer-Chilischärfe. Die sensorische Charakteristik macht die Gewürzzubereitung vielseitig einsetzbar. Neben Geflügel eignet sie sich für Fleisch, Käse, Pasta und Saucen. Zahlreiche Möglichkeiten bieten auch Kräuter- und Früchtetees. Durch die Kombination von mehr als 400 Kräutern, Früchten und anderen Pflanzenteilen wie Blüten, Samen, Knospen und Wurzeln ergibt sich eine große Geschmacksvielfalt, ohne dass hierfür Aromen erforderlich sind – ob künstlichen oder natürlichen Ursprungs. Die Grundzutaten eines Früchtetees sind häufig Hagebuttenschalen und Hibiskusblüten oder Äpfel, die der Mischung eine säuerlich-fruchtige Fülle verleihen. In Kräuterteemischungen bilden z. B. Kamille oder Minze die nötige geschmackliche Basis. Auf Anfrage produziert der Industriezulieferer auch aromatisierte Mischungen.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag