



Maurepassstraße 10  
Henstedt-Ulzburg, Schleswig- Holstein 24588  
Deutschland

Telefon: +49 (0)4193 6673

Entwicklung und Herstellung von Nahrungsmittelpräparaten Rauchwürzer und Konservierungsmittel für die Fleisch-, Fisch- und Feinkostwarenindustrie

Die Rauchwürzer der Henning GmbH bestehen aus Lebensmitteln wie Salz oder Zucker, die mit natürlich belassenem Rauch geräuchert werden. Durch Beimengung unserer Würzer mit anderen Lebensmitteln, z.B. Fleisch, Fisch, Suppen, Soßen oder Backprodukten, geht der Geschmack und das Aroma von Rauch - rauchig-salzig, rauchig-süß - auf das Hauptlebensmittel über. Unsere Rauchwürzer werden in unterschiedlichen Konzentrationen hergestellt, damit die Geschmacksintensität je nach Bedarf variiert werden kann. Das Verwenden von Rauchwürzer verleiht dem Hauptlebensmittel einen charakteristischen Rauchgeschmack- und aroma, das sonst nur durch zeitintensives, kostspieliges Räuchern in Räucheranlagen erreicht werden kann. Es stellt sicher, dass bei Wurstwaren der Rauchgeschmack auch im Kern vorhanden ist. In Soßen und Suppen verwendet, wird eine fleischige

Geschmacksnote erzielt. Die Rauchwürzer können auf unterschiedlicher Weise dem Lebensmittel beigegeben werden - durch Mischen, Einreiben, Einspritzen oder Eintauchen.

[Website besuchen](#)  
[Anfrage senden](#)  
[Eintrag weiterleiten](#)

