

## ENG: Beef Garum

Liquid beef seasoning

### *What is Garum?*

A sustainable, 100% natural flavour enhancer - full of umami and additive-free - that can be used as a substitute for salt, stock or even sugar.

Originally used as a fermented fish sauce in ancient Rome, we have reinterpreted and developed this versatile seasoning in different flavours.

### *Advantages:*

- 100% natural - Free from artificial flavours and additives.
- Microbiome friendly - Garum is unpasteurised, rich in essential nutrients and contains live bacterial cultures that can be beneficial to the microbiome. As a prebiotic, it can help promote healthy gut flora. It also contains vitamins and antioxidants that can have a positive effect on health.
- Food recovery - By using ingredients that would normally be discarded for aesthetic reasons or lack of use, we are helping to conserve resources and reduce waste, bringing a true circular product to the shelf
- Less salt - Garum contains up to 7x less salt than comparable seasoning sauces and bouillons.
- Intense taste experience - The taste on the tongue is intensified for up to 2 minutes due to the high umami concentration
- Convenience - Easy and intuitive to use

Taste: Pleasantly strong taste of red meat.

Ideal for: For marinating dark meat or meat substitutes. To create savory sauces or soups, as well as seasoning rice, pasta and vegetables.

Usage: dissolve 1 portion in 100ml of water, add to 100g of sauce, or to marinate 200g of meat.

Target group: An interesting option for consumers who want to consume less meat without giving up the real taste of meat. An alternative for people who like garum but do not want to consume poultry or fish.

### *Ingredients*

Beef (35%), onions, carrots, celery, fermented barley, salt.

Applied sustainability: for beef, we use the cut away. The vegetables are sourced from unsaleable stock.

### *Technical specifications:*

Packaging	250ml, PET, 125mm x 60.9mm, 325g, 12 bottles per box 750ml, PET, 210mm x 75mm, 930g, 6 bottles per box
Materials	Cap: ALU 41, Aluminum, Alluminio

Bottle: PET 1, Plastic, Plastica  
 Servings 1 serving = 6 grams  
 = 198 servings per liter, approx. 150 servings for 750ml, approx.  
 48 for 250ml  
 Best before date 2 years  
 Storage unrefrigerated, even if opened  
 HACCP approved  
 CE 10945/2023

Nutrition facts / Nährwertinformation / Informazioni Nutrizionali (Per/pro/per 100ml)	Beef Garum
Energy / Energie / Energia	591kJ/141kcal
Fat / Fett / Grassi	4g
of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi	1.1g
Carbohydrates / Kohlenhydrate / Carboidrati	8.5g
of which sugar / davon Zucker / di cui zuccheri	<0.5g
Protein / Eiweiss / Proteine	18g
Salt / Salz / Sale	10.3g

## DE: Beef Garum

### Rinder Würzsauce

#### *Was ist Garum?*

Ein nachhaltiger, 100% natürlicher Geschmacksverstärker - voller Umami und ohne Zusatzstoffe - mit denen man wahlweise Salz, Bouillon oder sogar Zucker substituieren kann.

Ursprünglich als fermentierte Fischsauce im antiken Rom eingesetzt, haben wir dieses versatile Würzmittel in verschiedenen Geschmacksrichtungen neu interpretiert und weiterentwickelt.

#### *Vorteile:*

- 100% natürlich - Frei von künstlichen Aromen und Zusätzen
- Mikrobiom freundlich - Garum ist unpasteurisiert, reich an essentiellen Nährstoffen und enthält lebendige Bakterienkulturen, die für das Mikrobiom vorteilhaft sein können. Als Präbiotikum kann es zur Förderung einer gesunden Darmflora beitragen. Darüber hinaus enthält es Vitamine und Antioxidantien, die eine positive Auswirkung auf die Gesundheit haben können
- Food recovery - Indem wir Zutaten verwenden, die aus ästhetischen Gründen oder aufgrund mangelnder Verwendungsmöglichkeiten normalerweise aussortiert werden würden, tragen wir zur Schonung von Ressourcen und zur Reduzierung von Abfällen bei und bringen ein echtes Kreislaufprodukt ins Regal
- Weniger Salz - Garum enthält bis zu 7x weniger Salz als vergleichbare Würzsaucen und Bouillons
- Intensives Geschmackserlebnis - Der Geschmack auf der Zunge wird durch die hohe Umamikonzentration bis zu 2 Minuten lang verstärkt
- Convenience - Einfach und intuitiv in der Anwendung

Geschmack: Angenehm kräftiger Geschmack von rotem Fleisch.

Ideal für: Zum Marinieren von dunklem Fleisch oder Fleischersatzprodukten. Zum Verfeinern von kräftigen Saucen oder Suppen, sowie dem Würzen von Reis, Pasta und Gemüse.

Anwendung: 1 Portion in 100ml Wasser auflösen, zu 100g Sauce beifügen, oder zum Marinieren von 200g Fleisch.

Zielgruppe: Eine interessante Option für Konsumenten, die weniger Fleisch konsumieren möchten, ohne dabei auf den echten Fleischgeschmack verzichten zu müssen. Eine Alternative für Personen, die Garum mögen, aber kein Geflügel oder Fisch konsumieren möchten.

## Zutaten

Rindfleisch (35%), Zwiebeln, Karotten, Sellerie, fermentierte Gerste, Salz

Gelebte Nachhaltigkeit: Beim Rindfleisch verwenden wir die Wegschnitte. Das Gemüse wird aus nicht verkaufsfähigem Bestand bezogen.

### Technische Angaben:

Verpackungen	250ml, PET, 125mm x 60.9mm, 325g, 12 Flaschen pro Box 750ml, PET, 210mm x 75mm, 930g, 6 Flaschen pro Karton
Materialien	Verschluss: ALU 41, Aluminium Flasche: PET 1, Plastik
Portionen	1 Portion = 6 Gramm = 198 Portionen pro Liter, ca. 150 Portionen bei 750ml, ca. 48 bei 250ml
MHD	2 Jahre
Lagerung	ungekühlt, auch wenn geöffnet
HACCP	erfüllt
CE	10945/2023

Nutrition facts / Nährwertinformation / Informazioni Nutrizionali (Per/pro/per 100ml)	Beef Garum
Energy / Energie / Energia	591kJ/141kcal
Fat / Fett / Grassi	4g
of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi	1.1g
Carbohydrates / Kohlenhydrate / Carboidrati	8.5g
of which sugar / davon Zucker / di cui zuccheri	<0.5g
Protein / Eiweiss / Proteine	18g
Salt / Salz / Sale	10.3g

## IT: Beef Garum

Condimento di Manzo

### *Che cos'è Garum?*

Un esaltatore di sapidità sostenibile e naturale al 100% - ricco di umami e privo di additivi - che può essere utilizzato come sostituto del sale, del brodo o persino dello zucchero.

Originariamente utilizzato come salsa di pesce fermentata nell'antica Roma, abbiamo reinterpretato e sviluppato questo condimento versatile in diversi gusti.

### *Vantaggi:*

- 100% naturale - Senza aromi e additivi artificiali.
- Adatto al microbioma - Garum non è pastorizzato, è ricco di nutrienti essenziali e contiene colture batteriche vive che possono essere benefiche per il microbioma. Come prebiotico, può contribuire a promuovere una flora intestinale sana. Contiene inoltre vitamine e antiossidanti che possono avere un effetto positivo sulla salute.
- Recupero degli alimenti - Utilizzando ingredienti che normalmente verrebbero scartati per motivi estetici o per mancanza di utilizzo, contribuiamo a conservare le risorse e a ridurre gli sprechi, portando sugli scaffali un vero prodotto circolare.
- Meno sale - Garum contiene fino a 7 volte meno sale rispetto a salse da condimento e bouillons comparabili.
- Esperienza di gusto intensa - Il sapore sulla lingua si intensifica fino a 2 minuti grazie all'elevata concentrazione di umami.
- Convenienza - Facile e intuitivo da usare

Gusto: gusto piacevolmente forte di carne rossa.

Ideale per: Per marinare carni scure o sostitutivi della carne. Per raffinare salse o zuppe forti e per condire riso, pasta e verdure.

Uso: sciogliere 1 porzione in 100 ml di acqua, aggiungere a 100 g di salsa o marinare 200 g di carne.

Gruppo target: Un'opzione interessante per i consumatori che vogliono consumare meno carne senza rinunciare al vero gusto della carne. Un'alternativa per chi ama il garum ma non vuole consumare pollame o pesce.

### *Ingredienti*

Manzo (35%), cipolle, carote, sedano, orzo fermentato, sale.

Sostenibilità in azione: per la carne di manzo utilizziamo gli scarti di lavorazione. Le verdure provengono da scorte invendibili.

*Specifiche tecniche:*

Confezione: 250ml, PET, 125mm x 60,9mm, 325g, 12 bottiglie per scatola.  
750ml, PET, 210mm x 75mm, 930g, 6 bottiglie per scatola.

Materiali Tappo: ALU 41, Alluminio  
Bottiglia: PET 1, Plastica

Dosi 1 porzione = 6 grammi  
= 198 porzioni per litro, circa 150 porzioni per 750ml, circa 48 per 250ml

Da consumarsi preferibilmente entro 2 anni

Immagazzinamento Conservare non refrigerato, anche se aperto

HACCP Conforme alla normativa HACCP

CE 10945/2023

Nutrition facts / Nährwertinformation / Informazioni Nutrizionali (Per/pro/per 100ml)	Beef Garum
Energy / Energie / Energia	591kJ/141kcal
Fat / Fett / Grassi	4g
of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi	1.1g
Carbohydrates / Kohlenhydrate / Carboidrati	8.5g
of which sugar / davon Zucker / di cui zuccheri	<0.5g
Protein / Eiweiss / Proteine	18g
Salt / Salz / Sale	10.3g