

ENG: Milk Garum

Liquid milk 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: Very natural and pleasant milk and cheese aroma.

Ideal for: Boosting the taste of butter, milk or cream. Ideal for risotto, pasta and desserts.

Usage: 1 Portion for 100g of sauce. Mix with 100g of butter and use as spread. Add to dessert and reduce 30% of sugar.

Target group: Exciting for people who use less cream, milk and butter in your dishes, or want to emphasize their flavor.

Ingredients

Whey (70%), fermented barley, salt.

Applied sustainability: Whey is the number 1 byproduct of cheese production.

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)	Milk Garum
Energy / Energie / Energia	830kJ/196kcal
Fat / Fett / Grassi	1.7g
of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi	0.9g
Carbohydrates / Kohlenhydrate / Carboidrati	36g
of which sugar / davon Zucker / di cui zuccheri	2.3g
Protein / Eiweiss / Proteine	8.9g
Salt / Salz / Sale	10.7g

DE: Milk Garum

Milch 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: Sehr natürliches und angenehmes Milch- und Käsearoma.

Ideal für: Zur Intensivierung des Buttergeschmacks.

Anwendung: 1 Portion für 100g Sauce. Mit 100g Butter mischen und als Aufstrich verwenden. Zum Dessert hinzufügen, um 30% Zucker zu reduzieren.

Zielgruppe: Spannend für Personen, die weniger Rahm, Milch und Butter in Ihren Speisen verwenden, oder deren Geschmack hervorheben möchten.

Zutaten

Molke (70%), fermentierte Gerste, Salz.

Gelebte Nachhaltigkeit: Molke ist das Nebenprodukt Nummer 1 bei der Käseherstellung.

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)	Milk Garum
Energy / Energie / Energia	830kJ/196kcal
Fat / Fett / Grassi	1.7g
of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi	0.9g
Carbohydrates / Kohlenhydrate / Carboidrati	36g
of which sugar / davon Zucker / di cui zuccheri	2.3g
Protein / Eiweiss / Proteine	8.9g
Salt / Salz / Sale	10.7g

IT: Milk Garum

Condimento di latte

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: Aroma di latte e formaggio molto naturale e piacevole.

Ideale per: Aumenta il sapore del burro, del latte o della panna. Ideale per risotti, pasta e dessert.

Uso: 1 porzione per 100 g di salsa. Mescolare con 100 g di burro e utilizzare come crema spalmabile. Aggiungere al dessert per ridurre il 30% di zucchero.

Gruppo target: È interessante per coloro che utilizzano meno panna, latte e burro nei loro piatti o che vogliono esaltare il sapore.

Ingredienti

Siero di latte (70%), orzo fermentato, sale.

Sostenibilità in azione: Il siero di latte è il primo sottoprodotto della produzione di formaggio.

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)	Milk Garum
Energy / Energie / Energia	830kJ/196kcal
Fat / Fett / Grassi	1.7g
of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi	0.9g
Carbohydrates / Kohlenhydrate / Carboidrati	36g
of which sugar / davon Zucker / di cui zuccheri	2.3g
Protein / Eiweiss / Proteine	8.9g
Salt / Salz / Sale	10.7g