



Das NATURATA Tuben-Sortiment

Produkt	Zutaten	Gebinde
Dijon-Senf	Wasser, Senfsaat schwarz**, Branntweinessig*, Meersalz	8 x 100 ml
Delikatess-Senf	Wasser, Apfelessig**, Senfsaat gelb und braun**, Meersalz, Branntweinessig*, Roh-Rohrzucker**, Paprika*, Curcuma*, Koriander*, Pfeffer*	8 x 100 ml
Balsamico-Senf	Wasser, Balsamico-Essig** 20 % (Traubenmost, Rotweinessig), Senfsaat gelb und braun**, Meersalz, Roh-Rohrzucker**, Paprika*, Curcuma*, Koriander*, Pfeffer*	8 x 100 ml
Delikatess-Mayonnaise	Sonnenblumenöl**, Eigelb 6 %*, Senf (Wasser, Senfkörner**, Branntweinessig*, Apfelessig**, Meersalz, Roh-Rohrzucker**, Curcuma*), Wasser, Branntweinessig*, Zitronensaft**, Meersalz, Roh-Rohrzucker**, Sojasauce* (Wasser, Sojabohnen, Meersalz)	8 x 185 ml
Vegane Mayo	Sonnenblumenöl (55 %)**, Wasser, Senf (Wasser, Senfkörner**, Branntweinessig*, Apfelessig**, Meersalz, Roh-Rohrzucker**, Curcuma*), Branntweinessig*, Roh-Rohrzucker**, Maisstärke*, Zitronensaft**, Sonnenblumeneiweiß*, Meersalz, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*, Guarkernmehl*	8 x 190 ml
Remoulade	Sonnenblumenöl** 63 %, Gurken**, Eigelb* 5,5 %, Senf (Wasser, Senfkörner**, Branntweinessig*, Apfelessig**, Meersalz, Roh-Rohrzucker**, Curcuma*), Wasser, Roh-Rohrzucker**, Zitronensaft**, Branntweinessig*, Zwiebeln*, Meersalz, Knoblauch*, Schnittlauch*	8 x 190 ml
Vegane Remoulade	Sonnenblumenöl (50 %)**, Gurken **Wasser, Senf (Wasser, Senfkörner**, Branntweinessig*, Apfelessig**, Meersalz, Roh-Rohrzucker**, Curcuma*), Branntweinessig*, Maisstärke* Roh-Rohrzucker**, Sonnenblumeneiweiß*, Zwiebeln*, Meersalz, Zitronensaft**, Knoblauch*, Schnittlauch* Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*, Guarkernmehl*	8 x 190 ml
Tomatenmark, 2-fach konzentriert	Tomatenmark* (28-30 % Trockenmasse)	8 x 200 ml

* aus kontrolliert biologischem Anbau

**aus bio-dynamischer Erzeugung (Demeter)

www.naturata.de

Stand: 01/2015



NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

Würziges aus der Tube

praktisch, sauber und schnell dosiert

www.naturata.de

Naturata AG · D-71672 Marbach



Purer Geschmack ohne Zusatzstoffe

Harmonisch abgeschmeckte Remouladen, Mayonnaisen und fein-würzige Senfe geben Salaten und vielen anderen Speisen eine raffinierte Würze. Besonders praktisch und sauber lassen sich die Produkte aus der Tube dosieren. Sie bleiben dabei vor Luft geschützt und sind dadurch ohne Konservierungsstoffe lange haltbar.

Senf

Die Senfsaat für die NATURATA *demeter* Senfe stammt von biodynamisch wirtschaftenden Landwirten aus Europa. Der Balsamico-Senf erhält sein unvergleichliches Aroma durch den beliebten NATURATA *demeter* Aceto Balsamico di Modena.

NATURATA Senf wird nach einem traditionellen handwerklichen Verfahren in der Schweiz hergestellt. Dazu werden die Demeter-Rohstoffe zunächst einer sorgfältigen Eingangskontrolle und Reinigung unterzogen. Anschließend werden die Senfkörner durch Walzen grob vermahlen und mit Wasser, Essig, Salz sowie den verschiedenen Gewürzen vermischt. Die dadurch entstandene Maische bekommt etwas Zeit zum Reifen. Durch das Einwirken von Wasser können Enzyme die ätherischen Senföle freiset-

zen, die für den typischen Geschmack verantwortlich sind.

Die Schärfe des Senfes wird in erster Linie durch die Auswahl der Senfsaat bestimmt. Während die gelben Senfkörner des Weißen Senfs milder schmecken, geben die dunkelbraunen Körner des Schwarzen Senfs die volle Schärfe. Die Dauer und die Zusammensetzung der Maische beeinflussen den Geschmack und die Qualität des Senfes. Die Maische wird nach der Reifezeit schonend fein vermahlen, bis der Senf seine cremige Konsistenz erhält.

Der fertige Senf wird einer abschließenden Qualitätskontrolle unterzogen, gekühlt und in Tuben abgefüllt.

Mayonnaise

In ihrer Urform wird rohes Eigelb mit Öl und Zitronensaft verrührt. Die Masse wird so lange gerührt, bis sie cremig ist.

Für alle NATURATA-Mayonnaisen verwenden wir nur hochwertiges Demeter-Sonnenblumenöl, das ohne äußere Wärmezufuhr schonend gepresst (kaltgepresst) wird. Das Sonnenblumenöl wird vor der Verarbeitung zu Mayonnaise mit Wasserdampf desodoriert. Dadurch verbessert sich die Haltbarkeit unserer Mayonnaise und ihr feiner Eigengeschmack wird nicht vom Aroma des Öls überdeckt. Alle Rohstoffe für die NATURATA Mayonnaisen und die Remoulade werden so regional wie möglich eingekauft.

Für die NATURATA *Delikatess-Mayonnaise* werden bei unserem Schweizer Herstellungspartner pasteurisierte Eier mit Sonnenblumenöl und den sonstigen Zutaten vermischt und gründlich homogenisiert. Das Ei dient als Emulgator, damit sich die fetthaltigen und wässrigen Zutaten besser vermischen. In diesem Schritt sind Erfahrung und Fingerspitzengefühl gefragt.



NATURATA Vegane Mayo enthält kein Ei. Als Emulgator dient hier stattdessen Sonnenblumenprotein. Zudem enthält die Vegane Mayo weniger Öl und ist damit fett- und kalorienärmer. Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl sorgen für die richtige Konsistenz der Creme.

Der feine Geschmack der NATURATA *Remoulade* wird geprägt durch Gurken, Zwiebeln und frische Kräuter. Die *Vegane Remoulade* hat ebenfalls einen hohen Anteil an Gurken und wird komplett ohne tierische Zutaten hergestellt.

Tomatenmark

Das Naturata Tomatenmark in der Tube ist zweifach konzentriert mit einer Trockenmasse von 28-30%. Die biologisch angebauten Tomaten stammen aus Italien und werden in der Schweiz in die Tube gefüllt.