

Maxagusto™



Maxagusto™ - authentic, intense and safe

# Trust your senses.

## Maxagusto™ シリーズ

DSM Food Specialtiesは、風味のよい高品質な原料を食品業界に提供する革新的なサプライヤです。DSMが食品業界にお届けする料理の素材は、さまざまな風味が幅広く取り揃えられているため、自由に調理していただけます。弊社の最新の革新的商品のMaxagusto™シリーズは、本物の風味と香りを添える新世代の天然フレーバーです。

## To trust your taste ...

新Maxagusto™シリーズを使用することで、麺類、スープ、スナック、ドレッシング、または肉類の調理感が高まり、より濃厚な風味を味わってください。Maxagusto™シリーズは、地域によって風味の好みに合わせる必要をきちんと理解したうえで作られた、あたかもシェフによって調理されたかのようなフレーバーを提供します。Maxagusto™シリーズは、業務用の製造加工とキッチンでの調理との間にあるギャップを埋める新しいコンセプトの素材です。

DSMが新たに開発した連続反応技術から生まれた商品によって、このような濃厚な天然フレーバーの製造が実現しました。

## The taste of trust ...

Maxagusto™シリーズは、料理本来の完全性を損なうことなく事業が主流の一角を成すようにソリューションを提供します。

濃縮パウダーによって取り扱いが便利になり、少ない添加量で高い効果が得られます。また、微生物の含有数が少なく安定的な食品製造に寄与します。Maxagusto™シリーズには一貫した風味と濃度があり、完成したレシピに季節的な味の変動が出ることはありません。

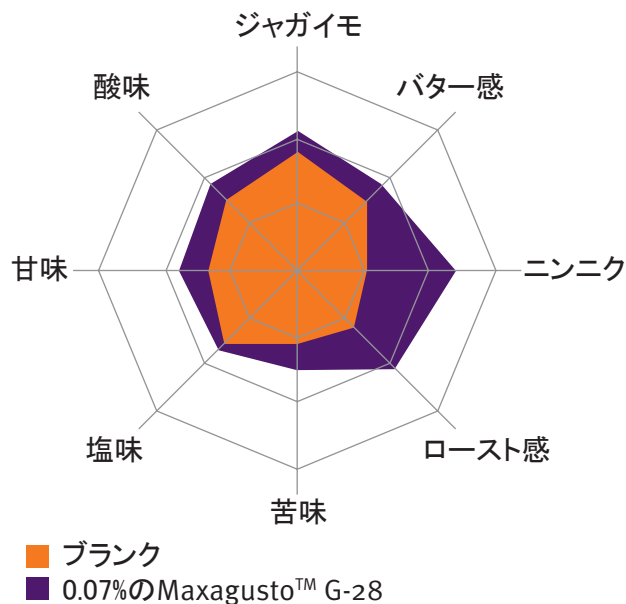
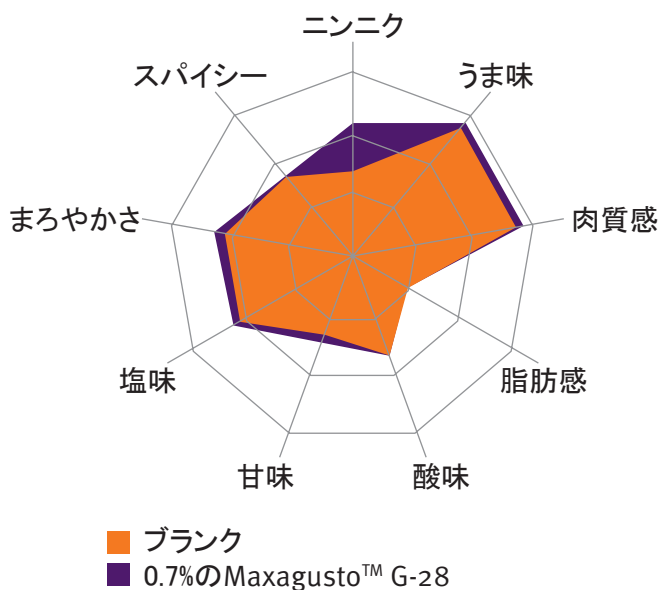


## Maxagusto™ G-28

Maxagusto™シリーズ初のMaxagusto™ G-28には、揚げたてやローストしたニンニクなどの伝統の風味や香りが閉じ込められています。ピリッとした辛味と強烈な風味は、この濃縮パウダーで維持されます。Maxagusto™ G-28を”garlic, yeast extract (ニンニク、酵母エキス)”と表示し天然物として宣言できるのは、天然の原料のみを使用して製造しているからです。濃縮された風味だけではなく、Maxagusto™ G-28にはしっかりとした香りがあります。弊社独自の技術により、揮発性物質を閉じ込めているのです。カプセル化した風味と香りは、摂取する間に確実に大きな効力を発揮します。Maxagusto™ G-28は、完全な天然ニンニクフレーバーとして、またはほかのニンニク成分を併用する場合でのベースとして使用できます。

そのまま使用できるパウダー状のため、取り扱いの煩わしさを大幅に抑え、粘着や漏出も一切ありません。

\*(EC) No 1334/2008 / (US) FDA 21CFR101.22.



### 赤いシチューにしたビーフの麺類用シーズニング

原料(%)	ブランク	Maxagusto™
Maxagusto™ G-28	0	1,8
Gistex XIIパウダー	2,00	2,00
Plantex MBE81(ビーフフレーバー)	7,00	7,00
Maxarome Standard	1,00	1,00
Maltodextrin	60,00	59,10
塩	13,10	13,10
砂糖	3,00	3,00
MSG	4,00	4,00
醤油パウダー	4,00	4,00
植物性脂肪パウダー	3,00	3,00
カラメル	0,50	0,50
オニオンパウダー	1,00	1,00
ニンニクパウダー	0,20	0,20
スパイス	0,22	0,22
クエン酸	0,08	0,08
総計	100	100

温水中で4%の乾燥混合物を使用

### ニンニクフレーバーのマッシュドポテト

原料(%)	ブランク	Maxagusto™
Maxagusto™ G-28		0,07
マッシュドポテト	17,90	17,90
水	82,10	82,10
総計	100	100

風味づけの用途に向けて弊社が取り揃えている成分の範囲の詳細については、弊社までご連絡ください。

ここに記載の情報の正確性の確保については、絶えず入念に配慮しておりますが、この情報または第三者知的所有権の非侵害の正確性、最新性、または完全性についての保証も含め、またこれらに限定されず、弊社が法的責任を負うことについて、なんら表明または保証を行わないものとします。本文書の内容は今後、予告なく変更されることがあります。この文書の最新版または詳しい情報に関しては、弊社までお問い合わせください。使用者の製品の処理法、特定の使用用途および使用条件につきましては、弊社では関与し得ないため、使用者が得る可能性のある結果に関して、弊社では保証または表明を一切行いません。弊社製品の使用者特有の目的に対し、また使用者の意図した本製品の使用における法的地位に対し、弊社製品の適合性を判定することは、使用者の責任となります。

DSM Food Specialties B.V.の「販売の基本取引条件」は、弊社の提供物、協定、販売物、納品物、およびその他のすべての取引に適用され、その一環となります。ほかのいかなる取引条件の適用性も、明示的に拒否され、弊社の「販売の基本取引条件」に取って代わられます。「販売の基本取引条件」の最新版は、www.dsm-foodspecialties.comでご覧いただけます。なお、ハードコピーはご要望に応じて送付いたします。