

Fruchtkonzentrat Bio Birne

Qualität

Bio-Williamsbirnensaft konzentriert mit Williamsbirnenaroma, Bio-Alkohol

Bio-Lebensmittel

Fruchtkonzentrate bestehen aus konzentrierten Fruchtsäften und den daraus natürlichen Aromastoffen; sind Extrakte aus naturbelassenen Lebensmitteln, welche durch physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Prozesse gewonnen werden, und somit frei von synthetischen Zusätzen sind!

Zusammensetzung

natürliches **Lebensmittelaroma in Bio-Qualität** mit einem Anteil an 50% Bio-Alkohol

INCI

Parfum-Komposition

(natürliches Bio Birnenaroma (inkl. konz. Bio-Birnensaft) in Bio-Alkohol und Bio Zuckersirup)

Herkunft

Frankreich; aus kontrolliert biologischem Anbau, Ecocert zertifiziert

Aussehen/Geschmack

orange-gelbe Flüssigkeit mit fruchtig-süßem Geruch;
sehr süß, sanft und charakteristisch für Birnen;
Flammpunkt 22°C; nicht öllöslich

Lagerung

lichtgeschützt und kühl; gehört nicht in Kinderhände!
kann, muss aber nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden

Einsatz Kosmetik

Parfum; Hautpflege, Make up, Peeling, Masken
Haarpflege

Verwendung

in **Emulsionen, Gelen, Lotionen, Duschgels, Schaumbäder, Ölbäder, Eau de Toilette** u.a.; **Shampoos, Badekugeln, Badeperlen, Badepulver; Peeling, Masken; Parfums** auf alkoholischer und Creme-Basis

als **Parfum- und Pflege-Extrakt** verleiht das Fruchtkonzentrat allen kosmetischen Produkten eine kraftvolle, fruchtige, frische und charakteristische Williamsbirnen-Note; durch entsprechende **Mischungen mit** anderen Fruchtkonzentraten, **äth.Ölen, Hydrolaten, Wachsen, Pulver u.a.** entstehen raffinierte, süsse, warme, genussvolle Duft- und Geschmacksrichtungen für echte Feinschmecker!

Dosierungen

Pflegeprodukte/Parfum

Creme, Lotion, Gel, Peeling, Masken, etc.
Duschgel, Schaumbad, Shampoo, etc.
Parfum

0,3 – 10%

0,5 – 2%

2 – 5%

5 – 10%

kalt und am Schluss in die fertige Rezeptur einarbeiten!

Dosierung Küche

auf **1 Liter** ca. ½ bis 1 Teelöffel =

0,2 – 0,5%

2 – 5ml

bei kalter oder niedriger Temperatur zugeben;
kann bei Bedarf auch erhitzt werden; z.B. vor dem Backen in Kuchen- oder Gebäckteige einarbeiten

Tropfen in ml

45 Tropfen = 1ml ca.

Wirkung

Die besonders fruchtige Note wird ganz **besonders für die Herstellung von Duschgels** geschätzt!

Dieses **süsse und aromatische Konzentrat** lässt sich wunderbar mit Vanille, Litsea und Schokolade kombinieren;

intensiv fruchtig, frisch und belebend wird es in Verbindung mit Zitrone, Bergamotte, Bergamotteminze, Zitronenthymian, Zitronenminze u.a.;

in der Mischung mit Apfel, Pfirsich oder Aprikose entführt es uns direkt in einen

Obstgarten

Allgemein

Fruchtkonzentrate sind nicht öllöslich, können jedoch problemlos in Produkte mit einem Ölbestandteil und in Balsame eingearbeitet werden.

Lebensmittel-Eigenschaften

100% naturreiner Birnengeschmack, ausgezeichnet in **Joghurts, Desserts, Eis, Cremen, Kuchen, Muffins, Keksen**; aber auch in **Cocktails, Milchshakes, Sirup** und **Süssigkeiten**; für **süsse und herzhaft Gerichte** und **Saucen**; optimal auch zur Herstellung von **Xylit-Bonbons!**

Vorsicht:

darf nicht in die Hände von Kindern gelangen

brennbar, enthält Alkohol (50% vol), von allen Zündquellen fernhalten

nicht in Kerzen verwenden

nicht pur einnehmen – nicht pur auf die Haut auftragen

Augenkontakt vermeiden

empfohlene Dosierungen einhalten

bei Allergiegefahr Ellbogentest 48 Stunden vor der Anwendung durchführen