

Fruchtkonzentrat Bio Mango

Qualität

Bio-Mangosaft konzentriert mit Bio Mangoaroma, 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 69% Bio-Alkohol

INCI

Parfum-Komposition

(natürliches Bio Mangoaroma (inkl. konz. Bio-Mangosaft) in Bio-Alkohol)

Herkunft

Frankreich; aus kontrolliert biologischem Anbau, Ecocert zertifiziert

Aussehen/Geschmack

gelbe Flüssigkeit mit süß-exotischem Geruch;
leicht würzig, fruchtig und charakteristisch für Mango;
Flammpunkt 19°C; nicht öllöslich

Lagerung

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

Einsatz Kosmetik

Parfum; Hautpflege, Peeling, Masken, Make up
Lippenpflege; Lippenbalsam, Lippenstift, Lipgloss,
Haarpflege

Verwendung

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

als **Parfum- und Pflege-Extrakt** verleiht das Fruchtkonzentrat allen kosmetischen Produkten die charakteristische Mango-Note; durch entsprechende Mischungen mit anderen Fruchtkonzentraten, äth.Ölen, Hydrolaten, Wachsen, Pulver u.a. entstehen paradiesische weiche, weibliche, herbe, männliche, erotische und belebende Duftkompositionen; aber auch fruchtige, minzige, warme und süsse Richtungen!

Dosierungen

Pflegeprodukte/Parfum

	0,3 – 10%
Creme, Lotion, Gel, etc.	0,5 – 2%
Duschgel, Schaumbad, Shampoo, etc.	2 – 5%
Parfum	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

40 Tropfen = 1ml ca.

Wirkung

kombinieren Sie dieses exotische Konzentrat mit Vanille, Pfirsich oder Karamell entstehen **Duftkompositionen, die begeistern und faszinieren**; ganz speziell für die Haarpflege, in Duschgels oder in einer balsamischen Lotion!

Eine **wunderbare und toll duftende Haar- und Körperpflege** wird perfekt in der Mischung mit Mangobutter!

Weitere **exotische Düfte** ergeben sich mit Ananas, Papaya, Kokosnuss, Passionsfrucht, Vanille, Ylang Ylang, Jasmin, Rose, Palmarosa u.a.;

zitronige frische Düfte kreieren wir mit Blutorange, Orange, Mandarine, Limette, Zitrone, Verbena, Limette, Lemongrass u.a.;

würzig wird's mit Ingwer, Muskatnuss, Pfeffer, Zimt u.a.;

herb-würzig begeistern die Herrenwelt Kombinationen mit Bay, Mastix, Palo Santo, Bergamotte, Bergamotteminze, Cassis, Ingwer, Koriander, Litsea, Fenchel, u.a.

Allgemein

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

Lebensmittel-Eigenschaften

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

Vorsicht:

darf nicht in die Hände von Kindern gelangen

brennbar, enthält Alkohol (24% vol), von allen Zündquellen fernhalten

nicht pur einnehmen – nicht pur auf die Haut auftragen

Augenkontakt vermeiden

empfohlene Dosierungen einhalten

bei Allergiegefahr Ellbogentest 48 Stunden vor der Anwendung durchführen