

Fruchtkonzentrat Bio Vanille

Qualität

Bio-Bourbon-Vanille-Extrakt aus Madagaskar, karamellisiert und konzentriert, von aussergewöhnlicher Geruchs- und Geschmacksqualität, 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

natürlicher **Bio Lebensmittel-Extrakt**; Bio-Rohrzucker-Extrakt und 5% Bio-Alkohol

INCI

Bio Saccharum officinarum-Extrakt, Bio Vanilla planifolia-Extrakt, Bio Alkohol

Herkunft

Madagaskar; aus kontrolliert biologischem Anbau, Ecocert zertifiziert

Aussehen/Geschmack

braune, viskose, sirupartige Flüssigkeit mit exklusivem Bourbon-Vanille-Geruch; süss, intensiv, warm, charakteristisch für echte Bourbon-Vanille; Flammpunkt 20°C; nicht öllöslich

Lagerung

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

Einsatz Kosmetik

Massage-Produkte, beruhigende Produkte, Haarpflege
Parfum; Hautpflege, Make up, Peeling, Masken

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 orientalische und aphrodisierende Vanille-Note; durch entsprechende **Mischungen mit** anderen Fruchtkonzentraten, **äth.Ölen, Hydrolaten, Wachsen, Pulver** u.a. entstehen feinste, gefühlvolle, warme Duft- und Geschmacksrichtungen!

Dosierungen

Pflegeprodukte/Parfum

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

kalt und am Schluss in die fertige Rezeptur einarbeiten!

Dosierung Küche

	0,2 – 0,5%
auf 1 Liter ca. ½ bis 1 Teelöffel =	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

44 Tropfen = 1ml ca.

Wirkung

Dieser ganz besondere Vanilleduft und -geschmack wird von Frauen und Männern gleichwertig hoch geschätzt!

In der professionellen Parfum-Herstellung ist Vanille der Favorit, wenn **orientalische, aphrodisierende, durch und durch die Gefühle ansprechende Duftnoten** kreiert werden; insbesondere weil sie auch **sehr leicht mit anderen Düften kombinierbar** ist und daraus die **sinnlichsten, raffiniertesten Damen- und Herren-Duftnoten** entstehen lässt!

In **Massage-Produkten** einzeln oder in der Mischung mit Sandelholz, Zedernholz, Mango, Pfirsich, Karamell, Amber, Moschus, Lotus, Vetiver, Cassis u.a. erfahren körperlich und psychisch verkrampfte und verspannte Menschen **Entspannung und Abschalten pur!**

Süsse, Wärme und Genuss versprechen Mischungen mit Schokolade, Karamell, Kaffee, Melone, Birne, Ylang Ylang, Sandelholz, Palo Santo, Weihrauch u.a.;

exotische, verführerische und sinnliche Düfte entstehen mit Ananas, Mango, Kokosnuss, Ylang Ylang, Bay, Orangenblüten, u.a.;

süss und doch frisch-belebend wird's mit Bergamotte, Orange süß, Zitrone, Nanaminze, Zitronenminze, Lemongrass, Litsea, Tagetes u.a.;

süss, weich, warm und äusserst exklusiv sind Duftmischungen mit Champaca, Fenchel, Jasmin, Mandarine, Mimose, Orangenblüten, Palmarosa, Rose, Tuberose u.a.;

als Basis für **feinste balsamische Düfte** findet es sich in der Kombination mit Amber, Cistrose, Rosengeranium, Jasmin, Mohn, Orange, Palmarosa, Patchouli, Rosenholzblatt, Sandelholz, Vetiver, Weihrauch, Zedernholz u.a.;

warme und würzige Düfte erreichen wir in Kreationen mit Sandelholz, Vetiver, Amyris, Zedernholz, Zimt, Nelke, Ingwer, Koriander u.a.

Allgemein

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

Lebensmittel-Eigenschaften

100% naturreiner Vanillegeschmack, 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 (5% 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