



F.E.P.A. GMBH

Gewürzextrakte · ätherische Öle · Aromen · Farbstoffe
Geschmacks- und Würzmittel für die Nahrungsmittelindustrie

www.fepa-farbstoffe.de

Oleoresine | öllöslich

Produktname	Piperin%	Ath. Öl%	Curcumin%	Capsin%	Farbeinheiten	hergestellt aus
Anis		5 - 65				Samenmaterial
Basilikum		5 - 70				Blattmaterial
Bockshornklee		< 0.01				Samenmaterial
Bockshornklee geröstet		< 0.01				Samenmaterial
Bohnenkraut		5 - 50				
Capsicum				1 - 15	2.000 - 30.000	Fruchtmaterial
Capsicum doppelt entfärbt				0.5 - 5	< 50	Fruchtmaterial
Capsicum entfärbt				1 - 10	< 1.000	Fruchtmaterial
Cardamom		5 - 90				Samenmaterial
Cassia		5 - 70				Rindenmaterial
Cumin		5 - 75				Samenmaterial
Cumin geröstet		10 - 30				Samenmaterial
Curcuma			30 - 35			Wurzelmaterial
Curry „deutsch“						Oleo.-Mix
Curry „englisch“						Oleo.-Mix
Curry „indisch“						Oleo.-Mix
Dillkraut		5 - 65				Krautmaterial
Dillsamen		5 - 65				Samenmaterial
Estragon		5 - 70				
Fenchel		5 - 70				Samenmaterial
Ingwer afrikanisch		5 - 60				Wurzelmaterial
Ingwer indisch		5 - 80				Wurzelmaterial
Jalapeno Pfeffer				0.9 - 1.75		Fruchtmaterial
Kerbel		5 - 60				
Knoblauch „frisch“		5 - 65				Fruchtmaterial
Knoblauch „geröstet“		5 - 50				Fruchtmaterial
Koriander Blätter		10 - 90				Samenmaterial
Koriander Samen		10 - 90				Samenmaterial
Kümmel		5 - 65				Samenmaterial
Lemmongras		8 - 12				
Lorbeer		2 - 75				Blattmaterial
Majoran		10 - 60				Blattmaterial
Muskatblüte		10 - 90				Fruchtmaterial
Muskatnuss		10 - 90				Fruchtmaterial
Nelken		10 - 85				Knospenmaterial
Oregano		5 - 65				Blattmaterial
Paprika					1.000 - 160.000	Fruchtmaterial
Paprika mit natürl. Farbstabilisator					1.000 - 140.000	Fruchtmaterial
Petersilie		5 - 70				Samenmaterial
Pfeffer grün	43	18				Fruchtmaterial
Pfeffer schwarz entfärbt	20 - 40	10 - 25				Fruchtmaterial



F.E.P.A. GMBH

Gewürzextrakte · ätherische Öle · Aromen · Farbstoffe
Geschmacks- und Würzmittel für die Nahrungsmittelindustrie
www.fepa-farbstoffe.de

Oleoresine | öllöslich

Produktname	Piperin%	Ath. Öl%	Curcumin%	Capsin%	Farbeinheiten	hergestellt aus
Pfeffer schwarz, extra flüssig	20 - 55	10 - 25				Fruchtmaterial
Pfeffer schwarz	15 - 40	10 - 25				Fruchtmaterial
Pfeffer weiß	20 - 40	10 - 25				Fruchtmaterial
Pfeffer, schwarz, dop. entf., hellgrün	20 - 40	10 - 25				Fruchtmaterial
Piment		10 - 90				Fruchtmaterial
Rosmarin		10 - 70				Blattmaterial
Rosmarinantioxydanz		0				Blattmaterial
Salbei		10 - 60				Blattmaterial
Sellerie		5 - 40				Samenmaterial
Senf				5 - 20		Samenmaterial
Thymian „grau“		10 - 50				Blattmaterial
Zimt		5 - 80				Rindenmaterial
Zwiebel „frisch“		15 - 50				Fruchtmaterial
Zwiebel „geröstet“		15 - 50				Fruchtmaterial

Teilen Sie uns zu dem jeweiligen Produkt Ihren Piperin-, ätherischen Öl-, Curcumin-, Capsaicin- oder Farbgehalt mit, so dass wir das Produkt geeignet für Ihre Einsatzzwecke einstellen können. Höhere und niedrigere Werte sind möglich.

Oleoresine | wasserlöslich

Produktname	Piperin%	Ath. Öl%	Curcumin%	Capsin%	Farbeinheiten	hergestellt aus
Anis		5 - 50				Samenmaterial
Basilikum		5 - 45				Blattmaterial
Bockshornklee		< 0.01				Samenmaterial
Bockshornklee geröstet		< 0.01				Samenmaterial
Bohnenkraut		2 - 40				
Capsicum				0.5 - 9	50 - 7.000	Fruchtmaterial
Capsicum dop. entfärbt				0.5 - 3	< 50	Fruchtmaterial
Capsicum entfärbt				1 - 6	< 1.000	Fruchtmaterial
Cardamom		1 - 50				Samenmaterial
Cassia		6 - 55				Rindenmaterial
Cumin		3 - 50				Samenmaterial
Cumin geröstet		10 - 30				Samenmaterial
Curcuma			1 - 21			Wurzelmaterial
Curry „deutsch“						Oleo.-Mix
Curry „englisch“						Oleo.-Mix
Curry „indisch“						Oleo.-Mix
Dillkraut		5 - 50				Krautmaterial



F.E.P.A. GMBH

Gewürzextrakte · ätherische Öle · Aromen · Farbstoffe
Geschmacks- und Würzmittel für die Nahrungsmittelindustrie

www.fepa-farbstoffe.de

Oleoresine | wasserlöslich

Produktname	Piperin%	Ath. Öl%	Curcumin%	Capsin%	Farbeinheiten	hergestellt aus
Dillsamen		2.5 - 50				Samenmaterial
Estragon		2- 50				
Fenchel		1 - 50				Samenmaterial
Ingwer afrikanisch		3 - 50				Wurzelmaterial
Ingwer indisch		3 - 50				Wurzelmaterial
Jalapeno Pfeffer				0.9 - 1.75		Fruchtmaterial
Kerbel		3 - 50				
Knoblauch „frisch“		1 - 45				Fruchtmaterial
Knoblauch „geröstet“		1 - 45				Fruchtmaterial
Koriander Blätter		1 - 52				Samenmaterial
Koriander Samen		4 - 50				Samenmaterial
Kümmel		3 - 50				Samenmaterial
Lemmongras		1 - 50				
Lorbeer		1 - 50				Blattmaterial
Majoran		1 - 50				Blattmaterial
Muskatblüte		2 - 45				Fruchtmaterial
Muskatnuss		2 - 45				Fruchtmaterial
Nelken		5 - 55				Knospenmaterial
Oregano		3 - 50				Blattmaterial
Paprika					1.000 - 100.000	Fruchtmaterial
Paprika mit natürl. Farbstabilisator					1.000 - 80.000	Fruchtmaterial
Petersilie		1 - 50				Samenmaterial
Pfeffer grün	4 - 25	1 - 10				Fruchtmaterial
Pfeffer schwarz entfärbt	4 - 20	2 - 20				Fruchtmaterial
Pfeffer schwarz, extra flüssig	5 - 27	2 - 17				Fruchtmaterial
Pfeffer schwarz	4 - 24	2 - 20				Fruchtmaterial
Pfeffer weiß	4 - 20	2 - 20				Fruchtmaterial
Pfeffer, schwarz, dop. entf., hellgrün	4 - 20	2 - 20				Fruchtmaterial
Piment		4 - 50				Fruchtmaterial
Rosmarin		3 - 50				Blattmaterial
Rosmarinantioxydanz		0				Blattmaterial
Salbei		6 - 55				Blattmaterial
Sellerie		1 - 50				Samenmaterial
Senf				1 - 50		Samenmaterial
Thymian „grau“		2 - 50				Blattmaterial
Zimt		4 - 52				Rindenmaterial
Zwiebel „frisch“		1 - 45				Fruchtmaterial
Zwiebel „geröstet“		1 - 45				Fruchtmaterial

Teilen Sie uns zu dem jeweiligen Produkt Ihren Piperin-, ätherischen Öl-, Curcumin-, Capsaicin- oder Farbgehalt mit, so dass wir das Produkt gezielt für Ihre Einsatzzwecke einstellen können. Höhere und niedrigere Werte sind möglich.



F.E.P.A. GMBH

Gewürzextrakte · ätherische Öle · Aromen · Farbstoffe
Geschmacks- und Würzmittel für die Nahrungsmittelindustrie

www.fepa-farbstoffe.de

Oleoresin Compounds Spezial

Produktname	Beschreibung	Information	wasserlös.	öllös.
Barbeque	rauchig	Oleoresin-Compounds		✓
Chilli geräuchert	scharf / rauchig	Oleoresin-Compounds		✓
Chinagewürz	typisch	Oleoresin-Compounds		✓
Curry "Feuer"	extra scharf	Oleoresin-Compounds		✓
Curry Grün	typisch Curry / grün	Oleoresin-Compounds		✓
Curry ohne Farbe	typisch Curry / farblos	Oleoresin-Compounds		✓
Enhancer	Glutamatersatz	Oleoresin-Compounds		✓
Gartenkräuter	typisch	Oleoresin-Compounds		✓
Glühweingewürz	typisch	Oleoresin-Compounds		✓
Honigsenf	typisch	Oleoresin-Compounds		✓
Hot Curry	extra scharf	Oleoresin-Compounds		✓
Indian Ananas Curry	typisch	Oleoresin-Compounds		✓
Indian Mango Curry	typisch	Oleoresin-Compounds		✓
Ketchup	typisch	Oleoresin-Compounds		✓
Knoblauchkräuter	Knoblauch mit Kräuternote	Oleoresin-Compounds		✓
Kräuter	typisch	Oleoresin-Compounds		✓
Lebkuchengewürz	typisch	Oleoresin-Compounds		✓
Lemonpfeffer	zitronig / pfeffrig	Oleoresin-Compounds		✓
Maionaise	typisch	Oleoresin-Compounds		✓
Mediterran	Typ "Kräuternote"	Oleoresin-Compounds		✓
Mexikan	feurig / scharf	Oleoresin-Compounds		✓
Mix für Schnitzelpanade	typisch	Oleoresin-Compounds		✓
Mix. Kräuter	typisch	Oleoresin-Compounds		✓
Pepparoni	typisch	Oleoresin-Compounds		✓
Pfefferknoblauch	pfeffrig mit Knoblauchnote	Oleoresin-Compounds		✓
Pizza	typisch mit ital. Oreganote	Oleoresin-Compounds		✓
Printengewürz	typisch	Oleoresin-Compounds		✓
Rancho	typischer Compound zur Herstellung von Grillwürzungen	Oleoresin-Compounds		✓
Rotkohlgewürz	typisch	Oleoresin-Compounds		✓
Salsa	typisch mexikanisch	Oleoresin-Compounds		✓
Salzdillgurke	typisch	Oleoresin-Compounds		✓
Steakwürzer	Typ "Kräuter / Knoblauch"	Oleoresin-Compounds		✓
Tandoori	typisch indisch	Oleoresin-Compounds		✓
Würzaromat R11	Brühnote: Typ "Standard"	Oleoresin-Compounds	✓	
Würzaromat R11	Brühnote: Typ "Käse / Jalapeno"	Oleoresin-Compounds	✓	
Würzaromat R11	Brühnote: Typ "Hefe"	Oleoresin-Compounds	✓	
Würzaromat R11	Brühnote: Typ "Rind"	Oleoresin-Compounds	✓	
Würzaromat R11	Brühnote: Typ "Schwein"	Oleoresin-Compounds	✓	
Würzaromat R11	Brühnote: Typ "Lauch / Porree"	Oleoresin-Compounds	✓	