

WEINE, SPIRITUOSEN & FOOD INGREDIENTS

Weine
Likörweine
Aromatisierte Weine
Aromatisierte weinhaltige Getränke
Spirituosen
Weinkonzentrate
Weinpulver
Weinaromen
Spirituosenaromen
Natürliche Eichenholzextrakte
Traubensaftkonzentrat
Fruchtsüßen FructiSweet Original™
Natürliche Traubenfarbstoffe
Traubentannine

BREKOOO

Wines & Natural Ingredients since 1977

Weine

- » Weine angebaut in den führenden Weinanbauländern (Frankreich, Spanien, Italien und Deutschland) und in Bremen nach Breko-Norm verarbeitet.
- » Primärer Einsatz zur Aromatisierung von Lebensmitteln.
- » Typische Anwendungsbereiche: Suppen, Saucen, Convenience Produkte, Eiscreme, Desserts, Süßwaren und weinhaltige Mischgetränke.
- » Lieferung EU-weit im Einwegkanister (10, 25 Liter), im 1.000 Liter Einweg-IBC oder im Tankzug (15.000 bis 25.000 Liter).

0531	Weißwein, trocken	9,5 % vol, EU
0533	Weißwein, trocken	11 % vol, EU
0535	Riesling, trocken	12 % vol, Deutschland
0542	Weißwein, Typ Sherry	14 % vol, Spanien, im 5 Liter Bag-in-Box
0524	Rotwein	10,5 % vol, EU
0782	Spätburgunder Rotwein	12 % vol, Deutschland
0545BIB	Merlot Rotwein	13 % vol, Frankreich, 3 Liter Bag-in-Box

Weitere Weine auf Anfrage.

Likörweine

- » Likörwein ist ein alkoholangereicherter Wein, der aus Wein und Traubenmost hergestellt wird. Zur Alkoholanreicherung wird ausschließlich Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe oder verschiedenen Weinprodukten (Weinbrand, Tresterbrand etc.) verwendet.
- » Likörweine dienen auch als pharmazeutische Grundweine für die Herstellung von Tonikas.
- » Typische Anwendungsbereiche: Suppen, Saucen, Convenience Produkte, Eiscreme, Desserts und Süßwaren.
- » Lieferung EU-weit im Einwegkanister (10, 25 Liter) und im 1.000 Liter Einweg-IBC.

3591	Likörwein, rot	15 % vol, 200 g/l Zucker, EU
3592	Likörwein, rot	15,5 % vol, 140 g/l Zucker, EU
3668	Likörwein, hell	15 % vol, 140 g/l Zucker, EU
3612	Likörwein, hell	16,5 % vol, 120 g/l Zucker, EU
3681	Likörwein, dunkel	18 % vol, 150 g/l Zucker, EU
3689	Likörwein, dunkel	16,5 % vol, 120 g/l Zucker, EU
3691	Likörwein, dunkel	15 % vol, 200 g/l Zucker, EU
3696	Likörwein, dunkel	15 % vol, 140 g/l Zucker, EU

3552	Malaga	15 % vol, 200 g/l Zucker, Spanien (Würzmittel)
3553	Sherry Cream	17,5 % vol, Spanien (Würzmittel)
3554	Sherry Fino	17,5 % vol, Spanien (Würzmittel)
3555	Sherry Medium	17,5 % vol, Spanien (Würzmittel)
3556A	Madeira, hell, ohne Couleur	17 % vol, Portugal (Würzmittel)
3563	Marsala Fine, DOC	17 % vol, Italien (Würzmittel)
3557S	Portwein, rot, gesalzen	19 % vol, Portugal (Würzmittel mit 0,5 - 0,7 % Salz)

Weitere Likörweine auf Anfrage.

Aromatisierte Weine

- » Aromatisierte Weine werden aus Wein mit Traubenmost und Alkohol hergestellt. Die Aromatisierung ist nur mit natürlichen Aromastoffen und/oder natürlichen Aromaextrakten zulässig.
- » Das charakteristische Aroma des Vermouths wird geprägt durch die Verwendung von Wermutkraut (*Artemisia absinthium*). Der Cremovo ist ein mit Würzkräutern aromatisierter Wein mit Eigelb.
- » Lieferung EU-weit im Einwegkanister (10, 25 Liter) und im 1.000 Liter Einweg-IBC.

3568	Cremovo ohne Vanille und Couleur	15 % vol, Italien
3562	Vermouth, weiß	15 % vol, 140 g/l Zucker, Italien

Aromatisierte weinhaltige Getränke

- » Die veganen Breko-Winterweine werden ausschließlich aus spanischen oder italienischen Weinen hergestellt, die geprägt sind durch einen fruchtigen, kräftigen, vollmundigen und nicht zu süßen Geschmack. Die roten Winterweine besitzen eine hohe Farbintensität.
- » Breko-Glühweine werden ausschließlich mit natürlichen Aromastoffen nach hauseigener Rezeptur in Bremen produziert. Der Weinanteil im Glühwein beträgt über 90 % und liegt somit 40 % über der gesetzlichen Vorgabe.
- » Breko-Feuerzangenbowlen werden typischerweise vom Kunden (bspw. Schaustellerbetriebe und Winter-Märkte) mit Rum finalisiert.
- » Lieferung EU-weit im 25 Liter Einwegkanister oder im 1.000 Liter Einweg-IBC.

0511	Glühwein, rot	9,5 % vol, 80 g/l Zucker, EU
0516	Glühwein, rosé	9,0 % vol, 70 g/l Zucker, EU
0517	Glühwein, weiß	9 % vol, 70 g/l Zucker, EU
0513	Aromatisiertes weinhaltiges Getränk (Typ Feuerzangenbowle), rot	9,5 % vol, 70 g/l Zucker, EU

Spirituosen

- » Spirituosen sind alkoholhaltige Getränke, die durch das Brennen (Destillation) natürlicher, pflanzlicher Erzeugnisse, wie Früchte, Gemüse oder Getreide hergestellt werden.
- » Typische Anwendungsbereiche: Suppen, Saucen, Convenience Produkte, Desserts und Süßwaren.
- » Lieferung erfolgt EU-weit im 10 Liter Einwegkanister.

3150	Cognac	40 % vol, Frankreich, im 25 Liter Einwegkanister
3187	Blended Whiskey	40 % vol, EU
3195	Gin	37,5 % vol, Deutschland
3196	Weinbrand, ohne Zusatz von Couleur	36 % vol, 6 Monate gelagert, EU
3301	Übersee-Rum	40 % vol, braun
3302	Übersee-Rum	52 % vol, braun
3312	Orangenlikör	40 % vol, Triple Sec, Frankreich
3317	Calvados	40 % vol, 2 Jahre gelagert, Frankreich
3320	Bitter Orange Likör, ohne Farbstoff	30 % vol
3321	Metaxa Spirit Drink Greece	60 % vol, 1-l-PET
3575	Amaretto	20 % vol

Weitere Spirituosen sowie diverse Rumsorten auf Anfrage.

Weinkonzentrate

- » Weinkonzentrate werden aus französischen und spanischen Rot- und Weißweinen durch Entalkoholisierung und Konzentrierung im Vakuum hergestellt und bilden eine geschmacksintensivere Alternative zum Wein.
- » Typische Anwendungsbereiche: Suppen, Saucen, Fertiggerichte, Marinaden, Getränke und Süßwaren.
- » Deklaration: Rotwein- bzw. Weißweinkonzentrat, alkoholfrei.
- » Lieferung EU-weit in 10 kg Bag-In-Box, 25 kg, 250 kg Gebinden oder IBC Containern.

702	Weißweinkonzentrat	1 kg entspricht 7 l Weißwein, alkoholfrei
715	Weißweinkonzentrat, Frankreich	1 kg entspricht 38 l französischem Weißwein
703	Rotweinkonzentrat	1 kg entspricht 7 l Rotwein, alkoholfrei
705	Rotweinkonzentrat, Frankreich	1 kg entspricht 35 l französischem Rotwein aus den Rebsorten Merlot, Syrah, Carignan, Grenache, Cabernet und Alicante
701B	Rotweinkonzentrat, süß	60 % französisches Rotweinkonzentrat, 40 % Traubensaftkonzentrat, rot, 10 kg Bag-In-Box

Weinpulver

- » Weinpulver werden aus französischen und italienischen Rot- und Weißweinen durch Entalkoholisierung und Konzentrierung im Vakuum mit anschließender Sprühtrocknung hergestellt.
- » Die Weinpulver bilden eine alkoholfreie Alternative zum Wein (Alkoholgehalt < 0,5 % vol) auch für trockene Lebensmittel geeignet.
- » Typische Anwendungsbereiche: Suppen, Saucen, Fertiggerichte, Marinaden und Süßwaren.
- » Lieferung EU-weit im 1 kg Gebinde (Art.Nr. 812), im 15 kg Gebinde (Art.Nr. 800), im 25 kg Gebinde (Art.Nr. 801, 811, 812).

800	Rotweinpulver WE10	10 % Trockenmasse aus Rotwein Deklaration: Rotweinpulver (Maltodextrin, Rotweinkonzentrat, entalkoholisiert (10 %))
801	Rotweinpulver WE20	20 % Trockenmasse aus französischem Rotwein Deklaration: Rotweinpulver (Maltodextrin, Rotweinkonzentrat, entalkoholisiert (20 %))
812	Rotweinpulver WE100	100 % Trockenmasse aus französischem Rotwein Deklaration: Rotweinpulver (Rotweinkonzentrat, entalkoholisiert (100 %))
810	Weißweinpulver WE10	10 % Trockenmasse aus Weißwein Deklaration: Weißweinpulver (Maltodextrin, Weißweinkonzentrat, entalkoholisiert (10 %))
811	Weißweinpulver WE20	20 % Trockenmasse aus französischem Weißwein Deklaration: Weißweinpulver (Maltodextrin, Weißweinkonzentrat, entalkoholisiert (20 %))

Weinaromen

- » Flüssige Weinaromen dienen zur Aromatisierung von Lebensmitteln, wie z.B. Getränken und Süßwaren und verleihen dem Endprodukt die weintypischen Topnoten.
- » Ein breites Sortiment an sortentypischen Weinaromen ist auf Anfrage verfügbar.

Spirituosenaromen

- » Flüssige Spirituosenaromen dienen zur Aromatisierung von Lebensmitteln, wie z.B. Getränken und Süßwaren, und verleihen dem Endprodukt die typischen Topnoten.
- » Diverse Spirituosenaromen (Whisky, Tequila, Gin, Wodka, Rum) auf Anfrage.

962L	Korianderdestillat natürlich	Lösungsmittel: 89 - 93 % vol Ethanol; Dosierung: 1 ml/l
963L	Wacholderdestillat natürlich	Lösungsmittel: 93 - 97 % vol Ethanol; Dosierung: 1 ml/l

Natürliche Eichenholzextrakte

- » Eichenholzextrakte sind natürliche Auszüge aus amerikanischer oder französischer Eiche, die ethanolisch oder auch wässrig extrahiert werden.
- » Typische Anwendungsbereiche: Suppen, Saucen, Fertiggerichte, Marinaden, Getränke und Süßwaren.

960L	Eichenholzextrakt	Lösungsmittel: 38 - 42 % vol Ethanol, aus amerikanischer Eiche
961L	Eichenholzextrakt, Premium	Lösungsmittel: 39 - 43 % vol Ethanol, aus amerikanischer Eiche
964L	Eichenholzextrakt, Premium	Lösungsmittel: 38 - 43 % vol Ethanol, aus französischer Eiche
965VFN	Eichenholzextrakt, wässrig	nicht getoastet, starkes Eichenaroma, Vanillenote, fruchtige Noten, aus französischer Eiche
965FN	Eichenholzextrakt, wässrig	getoastet, starkes Eichenaroma, fruchtige Noten, aus französischer Eiche
965STC	Eichenholzextrakt, wässrig	stark getoastet, Eichenaroma, Karamellnoten, aus französischer Eiche
965OCV	Eichenholzextrakt, wässrig	leicht getoastet, Eichenaroma, Karamell- und Vanillenoten, aus amerikanischer Eiche

Traubensaftkonzentrat

- » Traubensaftkonzentrate werden aus rotem bzw. weißem Traubensaft durch Vakuumdestillation und Konzentrierung hergestellt.
- » Die Lieferung erfolgt im 25 kg Bag-in-Box oder im 270 - 285 kg Fass.

820	Traubensaftkonzentrat, rot	4 kg Traubensaft entspricht 1 kg Traubensaftkonzentrat; Brix: 63 - 66°Brix
821	Traubensaftkonzentrat, weiß	4kg Traubensaft entspricht 1 kg Traubensaftkonzentrat; Brix: 63 - 66° Brix

Fruchtsüßen FructiSweet Original™

- » FructiSweet Original™ Fruchtsüßen werden aus Trauben- und Dattelfruchtsaftkonzentraten gewonnen und durch physikalische Verfahren zu neutral schmeckenden Fruchtsüßen verarbeitet.
- » Zu 100 % aus Früchten hergestellt mit besserem Verbraucher-Image als klassische kristalline Zucker, der meist aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr hergestellt wird.
- » Typische Anwendungsbereiche: Fruchtsaftgetränke, karbonisierte Getränke / Erfrischungsgetränke, funktionelle Getränke, Sport- und Energygetränke, Teegetränke, Milchprodukte (Fruchtsüßen sind entsäuert, somit ideal für Milchprodukte), Eiscreme, Süßwaren, Sirupe, Marmeladen, Spirituosen / Fruchtweine, Saucen (z.B. Ketchup).
- » Lieferung erfolgt in 25 kg-, 250 kg-Gebinden oder 1.325 kg IBC Containern.

826CJRD	FructiSweet Original™ Traube	100 % Traube, Trockenmasse: 65 ± 2 g/100 g, Fructose: 48 - 52 %, Glukose: 48 - 52 %, Saccharose: 0 %
826FSOD	FructiSweet Original™ Dattel	100 % Dattel, Trockenmasse: 68 ± 2 g/100 g, Fructose: 43 - 52 %, Glukose: 46 - 56 %, andere Zucker: 0 - 4 %
826FS50	FructiSweet™ 50 Mix	100 % Frucht, Trockenmasse: 65 ± 2 g/100 g, Fructose: 45 - 55 %, Glukose: 45 - 55 %, Saccharose: ≤ 2 % Polyole: ≤ 5 %

Weitere Fruchtsüßen auf Anfrage.

Natürliche Traubenfarbstoffe

- » Traubenfarbstoffe werden aus der Rotweitraubenschale wässrig extrahiert und in der Lebensmittelindustrie zum Färben eingesetzt. Der Farbton der Traubenschalenextrakte ist pH-abhängig. In sauren Formulierungen ist der Farbton rot, in alkalischen violett-blau.
- » Diese Extrakte bieten eine natürliche Alternative zu künstlichen, roten Lebensmittelfarben. Die Traubenschalenextrakte sind im Endprodukt als Anthocyane, E163 zu deklarieren.

822S	Traubenschalenextrakt, flüssig	Farbstärke: 2,85 - 3,15
825F	Traubenschalenextrakt, Pulver	Farbstärke: 11,4 - 12,6

Traubentannine

- » Traubentannine sind Extrakte aus den weißen Traubenschalen bzw. Traubenkernen und werden unter anderem zur Stabilisierung der Rotweinfarbe und der Verbesserung der Weinstruktur eingesetzt. Der Einsatz zur Weinbehandlung ist nach OIV [Internationale Organisation für Rebe und Wein] zugelassen.
- » Als funktionelle Ingredients liefern Traubentannine einen bitteren Geschmackseindruck, höhere Komplexität und Adstringenz.

850F	Traubenschalentannin	> 65 % Tannine mit hohem Molekulargewicht
851F	Traubenkerntannin	> 65 % Tannine mit niedrigem Molekulargewicht


Ihr Ansprechpartner für Weine & Spirituosen

Produktanfragen und Bestellungen für Weine & Spirituosen

Mathias Bormann

Vertrieb

 bormann@breko.de

 +49 421 46 07 07 10


Ihre Ansprechpartner für Food Ingredients

Produktanfragen

Wolfgang Lörsch

Prokurist / Bereichsleiter Ingredients


 loersch@breko.de

 +49 170 630 46 23

Lisa Schrader, M.Sc.

Produktmanger / Leitung Qualitätsmanagement


 schrader@breko.de

 +49 421 46 07 07 70

Bestellungen (bitte an orderservice@breko.de)


Yvonne Michaelis

Vertrieb

 +49 421 46 07 07 55

Moritz Völtz

Vertrieb

 +49 421 46 07 07 35

Allgemeine Kontaktdaten

Breko GmbH


Hoerneckestrasse 3


28217 Bremen

Deutschland

www.breko.de

 info@breko.de

 +49 421 46 07 07 0

 +49 421 46 07 07 77



Öko-Kontrollstellencode:
DE-ÖKO-003

Diese Informationen beruhen auf dem aktuellen Wissensstand von Breko zum Zeitpunkt der Überarbeitung und enthalten wissenschaftliche und technische Informationen, die nur für den Gebrauch im Geschäftskundenbereich bestimmt sind. Sie entbinden Sie nicht von der Durchführung eigener Eignungstests und Versuche, einschließlich der Stabilitätsprüfung des Endprodukts. Die Verwendung dieser Informationen erfolgt nach eigenem Ermessen und auf eigenes Risiko.