



7322 Manatee Ave #256 Bradenton, FL 34209
International +1 941-417-2019
Domestic 813-331-3333
SKYPE FlavorLaboratories
email: flavorlabsinc@gmail.com

Smaakstofconcentraten Wereldwijde Verzending – 1% tot 4% Smaakstofverbindingen

Wij maken smaakstoffen voor bijna alles waar smaakstoffen aan toegevoegd kunnen worden.

Wij zijn een van de weinige (of zelfs de enige) smaakstofbedrijven die bereid zijn om toe te geven dat geconcentreerde smaakstoffen **in een nog hogere concentratie** verzonden kunnen worden. Hiermee bespaart u geld en verzendtijd. Zo zijn er smaakstofconcentraten waar u waarschijnlijk bekend mee bent die verzonden worden per gallon oftewel 3,7 kilo's en doorgaans 10% vormen van uw formule. Sommige markten hebben 20% van deze smaakstoffen nodig, afhankelijk van wat er op smaak gebracht moet worden. Een paar producten zoals koffiebonen of water vereisen veel minder smaakstoffen, ongeveer slechts 1%.

Wij hebben een grote wereldwijde klantenbestand weten aan te trekken omdat wij bereid zijn toe te geven dat dezelfde goede smaakstoffenformule gereduceerd kunnen worden tot ongeveer 1% of 2% van uw totale formule, in plaats van 10%-20% als wij kijken naar het gemiddelde smaakstoffengebruik.

Dit versnelt de verzending, omdat het ons product lichter maakt en de verzendkosten drastisch verlaagd. Door op deze manier te werk te gaan kunnen wij onze klanten enorm helpen, doordat zij geen trage en dure vrachtbestellingen hoeven te doen en gebruik kunnen maken van producten die vrijwel door reguliere post kunnen worden geleverd.

Dit is niet mogelijk bij elke smaakstof, maar wel bij de meeste. Sommige smaakstoffen hebben wel de gehele ruimte nodig om smaakvol te zijn. Zo zal een typische gallon van smaakstoffenconcentraat nog steeds een gallon of 3.7 kilo's moeten zijn. Cotton Candy is een voorbeeld van een smaak die niet gereduceerd kan worden tot een kleine fractie, omdat het smaakstof de gehele ruimte nodig heeft.

Een andere reden waarom een producent ervoor kiest om de smaakratio te verlagen, kan te maken hebben met het feit dat ze kleine en dure producten smaakstoffen toevoegen, zoals CBD olie. Wanneer gebruik wordt gemaakt van een dure ester of extract, dan is het logisch dat het niet de gehele formule kan zijn. Het moet een klein onderdeel zijn van de formule.

Hoe Sterk Zijn Onze Smaken?

Zelfs de normaal "geconcentreerde" smaakstoffen die wij per gallon verkopen, hebben een kracht die vergelijkbaar is met producten uit onze industrie. De meeste smaakstoffen zijn zo sterk, dat als u als test slechts een druppel per 8 ounces (237 ml) gesuikerd water zou toevoegen, het nog teveel zou zijn. Maar het is makkelijker om aan water smaak toe te voegen dan een grotere molecuul zoals suiker (snoep), of plantaardige glycerine of propyleenglycol.

Onze "smaakstofverbindingen" zijn heel sterk. Als slechts het puntje van een tandenstoker erin gedipt zou worden en er wordt vervolgens mee geroerd in een glas met 8 ounces (237ml) water, zal het resultaat nog te sterk bevonden kunnen worden. U kan de meeste smaken testen in een glas met 8 ounces (237) suikerwater.

Werken met 1%-4% Smaakstofverbindingen

De smakenstoffen die wij als "verbinding" verkopen aan de klant, moeten met respect worden behandeld. Men moet er net zo serieus mee omgaan als elk ander volatiele verbindingen. Deze smaakstoffen zijn potent en van farmaceutische kwaliteit. Ze zijn zo sterk dat ze eerst verdund moeten worden in iets anders voor gebruik, om de smaak te verspreiden anders bestaat het risico dat smaakstofzakjes ontstaan die veel te sterk zijn. Goede materialen die in gezet kunnen worden om de smaakstoffen gelijkmatig te verspreiden zijn oliesoorten of propyleenglycol. Onze smaakstofverbindingen kunnen niet direct in een wateroplossing worden gebruikt, zonder dat het verdund is met bijvoorbeeld propyleenglycol of een basisolie. Als u bijvoorbeeld werkt met koffiebonen, dan kan u biologische koolzaadolie aanschaffen en gebruiken. U toegevoegde smaak zou dan als biologisch beschouwd kunnen worden omdat het grootste gedeelte van uw formule zou bestaan uit koolzaadolie.

Waarom Wij Leiders Zijn in Formulering

Wij gebruiken dure smaakstofmaterialen en hiermee behalen wij een streep voor en daarom zijn wij hieraan toegewijd. De meeste smaakstofhuizen gebruiken de meest goedkope materialen in de naam van winst. Wij investeren in onze materialen zodat wij uw product een uitstekende smaak kunnen geven die uw klant waarschijnlijk nooit eerder heeft ervaren en nergens anders kan vinden. De prijs die wij bereid zijn te betalen voor smaakrijke materialen is nog een reden dat het moeilijk is om ons te imiteren of te kopiëren.

Wanneer uw product goed verkoopt, dan kan u er zeker van zijn dat er een concurrent is die de formule wil kopiëren. Ze komen niet ver op het moment dat zij realiseren hoe duur de materialen werkelijk zijn, en zeer weinig smaakstofhuizen hebben ze überhaupt in bezitting.

Hoe Lang Duurt Het Voordat Wij Verzenden?

Wij proberen om elke bestelling in 48 kantooruren verzonden te hebben. Sommige op maat gemaakte formules kunnen er langer over doen, maar de klant zal hiermee ingestemd hebben voordat er betaald is. Wij zijn niet verantwoordelijk voor douane

problemen, maar kleinere vloeistofhoeveelheden vallen niet op vormen doorgaans geen probleem. Wij doen liever geen internationale verzendingen van 20 november tot en met Nieuwjaar omdat internationaal verzenden rond de feestdagen vaak uitloopt in een teleurstelling.

Internationale Betalingen

Wij accepteren internationale bankoverboekingen of betalingen via PayPal. Onze klanten geven doorgaans de voorkeur voor bankoverboekingen vanwege verscheidene conversiekosten.