

Gemeinsam für eine verantwortungsvolle Esskultur

Nordic Clarity ist eine Serie einzigartiger, natürlicher Geschmacksgeber, entwickelt von Nocla. Unsere Lösungen sind speziell für Profiküchen gedacht, die großartigen Geschmack, höchste Qualität und Nachhaltigkeit miteinander verbinden möchten. Wir setzen uns dafür ein, verantwortungsvolle Entscheidungen zur Norm zu machen, damit Sie Gerichte servieren können, die sowohl begeistern als auch einen Unterschied machen.

nordic clarity®

Mehr über unsere Produkte und Geschmackswelt?

Kontaktieren Sie uns hier

hello@nocla.bio



Tingvej 2, Grundfør,
8382 Hinnerup
Jylland, Dänemark

nordicclarity.bio



nordic clarity®



Besserer
Geschmack,
natürlich

Nordic Clarity
bringt natürlichen
Spitzen- Geschmack
in Profiküchen – für
verantwortungsvolle und
kosteneffiziente
Geschmackserlebnisse.

Schaffen Sie Harmonie in Ihren Gerichten

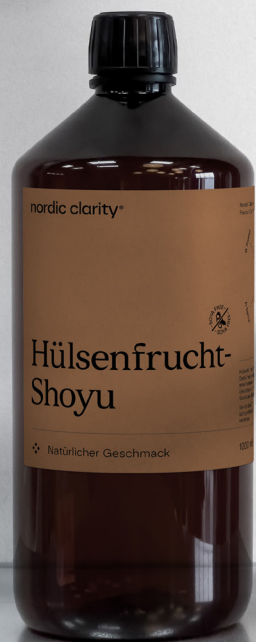
Hülsenfrucht-Shoyu ist eine dänische, natürliche Alternative zu traditioneller Sojasauce – hergestellt aus ökologischen Ackerbohnen und Ölandweizen.

Diese leichtere Würzsauce verleiht Tiefe und Umami, ohne den natürlichen Charakter der Zutaten zu überdecken.

Verwenden Sie sie zu Sushi, gegrilltem Gemüse, frischen Salaten und Eintöpfen.

Mit ihrem geringeren Salzgehalt sorgt Hülsenfrucht-Shoyu für harmonische Balance – ein vielseitiges Werkzeug von der asiatischen bis zur nordischen Küche.

Mehr erfahren unter nordicclarity.bio



Natürlicher Geschmack – bereit für den Einsatz in der Küche



Getreidefond, konzentriert



Getreidefond, glutenfrei



Dunkler Getreidefond



Erbsen-Miso

Erfahren Sie mehr über die Produkte auf nordicclarity.bio

Natürliche Geschmacksgeber – für alle zugänglich

Wir glauben, dass natürliche Zutaten die besten kulinarischen Erlebnisse bieten. Jeder sollte Zugang zu gutem Geschmack haben – denn Geschmack kann einen Unterschied machen. Wir setzen uns für eine verantwortungsvolle Esskultur ein, zum Wohle des Klimas, der Gesundheit und des guten Essens.

Schaffen Sie Meisterwerke, die Eindruck hinterlassen

- 01 Komplexe Aromen, geformt von der Natur – Fermentation entfaltet Tiefe und Umami.
- 02 Mühelose Umsetzung – flexible Geschmacksgeber, die sich nahtlos in jede Küche einfügen.
- 03 Eine natürliche Alternative – ersetzen Sie herkömmliche Konzentrate, Fonds, Pasten und Sojasaucen, ohne beim Geschmack Kompromisse einzugehen.
- 04 Mehr Freiraum in der Küche – weniger komplexe Prozesse, mehr Platz für Kreativität.
- 05 Nachhaltigkeit, die sich auszahlt – die biologische Wahl ist auch die wirtschaftliche.

Praktische Tipps und Rezeptinspiration finden Sie auf unserer Website

nordicclarity.bio



nordic clarity® by **nocla®**



Wir setzen uns dafür ein, dass natürlicher Geschmack zur Selbstverständlichkeit in der modernen Lebensmittelproduktion wird

Hinter Nordic Clarity® steht der Lebensmittelproduzent Nocla®. Wir sind Geschmackspioniere mit tiefem Verständnis sowohl für kulinarisches Handwerk als auch für die Bedürfnisse der Lebensmittelindustrie.

Wir entwickeln fermentierte Geschmackslösungen aus dänischem Bio-Getreide und Hülsenfrüchten.

Geschmack steht im Mittelpunkt all unseres Handelns – und wir sind überzeugt, dass großartiger Geschmack und Verantwortung Hand in Hand gehen.

Wir sind Ihr Partner für Food Experiences, die aromatisch, nachhaltig und zuverlässig sind.

nocla®