

PRESSEINFORMATION

Sensient Flavors: Melonen-Aromen für sommerlichen Genuss

Natürliche Aromen mit authentischem Geschmacksprofil für Getränke

Bremen, Juni 2014 – Sensient Flavors Europe präsentiert fünf neue Aromen der beliebtesten Melonensorten: Cantaloupe, Galia, Piel de Sapo (Zuckermelone) sowie Honig- und Wassermelone. Als Aromenbestandteile tragen Sensient Natural Origins® Extrakte zum authentischen sensorischen Profil bei. Jede Variante der neuen Range kann als „natürliches Aroma“ deklariert werden.

Die neue Aromenreihe kann in alkoholischen und nicht-alkoholischen, kohlenstoffhaltigen und stillen Getränken eingesetzt werden. Die facettenreichen Aromenprofile der verschiedenen Melonensorten ermöglichen eine Vielzahl von Produktkonzepten: So verleiht das Wassermelonen-Aroma mit seinen wässrigen und fruchtigen Noten beispielsweise Softdrinks den besonderen Erfrischung-Kick, während die charakteristische Süße der Cantaloupe sich hervorragend für alkoholische Getränke, unter anderem Liköre eignet. Je nach Konzept kreieren die Experten von Sensient maßgeschneiderte Lösungen für jede Getränkeart.

Hans-Jürgen Sachs, General Manager Sensient Flavors Beverage Europe, erklärt: „In den vergangenen Jahren entdeckten mehr und mehr Verbraucher die Sortenvielfalt von Melonen. Egal ob Wassermelone oder Piel de Sapo, alle haben eine Gemeinsamkeit: Sie schmecken nach Sommer. Mit unserer Technologie fangen wir das Aromenspektrum der Früchte ein und bilden diese detailgetreu nach. So ermöglichen wir Herstellern, außergewöhnliche Geschmackserlebnisse zu kreieren, die die Ansprüche der Endverbraucher erfüllen.“

Der Schlüssel zu den authentischen Geschmacksprofilen der neuen Range sind Sensient Natural Origins®. Diese Extrakte liefern die charakteristischen sensorischen Eigenschaften der natürlichen Ausgangsmaterialien, da sie durch sorgfältig aufeinander abgestimmte Technologien schonend extrahiert werden. Sensient Natural Origins® sind Bestandteil ausgewählter natürlicher Aromen, die durch ihren authentischen Charakter einzigartige sensorische Erlebnisse liefern. Durch ein umfassendes Portfolio an Sensient Natural

Origins® Extrakten kann Sensient Flavors den Aromen vielfältige Nuancen verleihen, die von fruchtig über floral bis hin zu erdig reichen.

Über Sensient Flavors

Sensient Flavors entwickelt hochwertige Aromen-Systeme und maßgeschneiderten Lösungen für Lebensmittel und Getränkeanwendungen. Sensient Flavors Europe gehört zur Sensient Technologies Corporation, einem weltweit führenden Hersteller und Anbieter von Farbstoffen sowie Aromen und Duftstoffen. In allen Anlagen weltweit werden hochentwickelte Technologien eingesetzt, um besondere All-in-One-Systeme für Lebensmittel, Getränke, Kosmetika und Pharmazeutika zu entwickeln und herzustellen, außerdem Tinten für Tintenstrahldrucker, Spezialtinten und -farben und andere spezielle Chemikalien. Zum Kundenkreis des Unternehmens zählen namhafte internationale Hersteller und Anbieter der bekanntesten Marken der Welt.

www.sensientflavors.com

Unternehmenskontakt

Sensient Flavors Beverage Europe
Hans-Jürgen Sachs
Beim Struckenberge 1-9
D- 28239 Bremen
Tel: +49 421 64901 0
Fax: +49 421 64901 250
infobremen@sensient.com
www.sensientflavors.com

Pressekontakt

akp public relations
Valeska Kirchner
Tannenstraße 1a
D- 69469 Weinheim
Tel: +49 6201 18898 13
Fax: +49 6201 18898 20
kirchner@akp-pr.de