

Aromen

Fruchtig, frisch, süß oder würzig – die Geschmäcker sind verschieden.

Mit ihren Partnern in der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie setzt Innotaste die Standards des guten Geschmacks. Innotaste's Aromensortiment verschafft dem Konsumenten das Gefühl des unübertroffenen Geschmackserlebnisses.

Innotaste bietet das gesamte Spektrum von Aromen und natürlichen Aromen, von flüssigen über pulverförmigen bis hin zu verkapselten Varianten. Sie finden Einsatz in Heißgetränken, Erfrischungsgetränken, Backwaren, Cerealien, Molkereiprodukten, Desserts, Zuckerwaren, Snacks, Suppen, Saucen, Fertiggerichten und vielem mehr.

Mit den Duraromes® und den Flexaromes® ist dsm-firmenich (vormals Firmenich) Marktführer im Bereich der verkapselten Aromentechnologien. In beiden Technologien werden die Aromenöle in eine wasserlösliche Kohlehydratmatrix eingebettet, was zu einer längeren Haltbarkeit und Stabilität führt. Die Produkte unterscheiden sich unter anderem in ihrer unterschiedlichen Feuchtigkeits- und Temperaturresistenz sowie der Aromenbeladung.

Zu jedem Aroma liefert Innotaste eine auf das Kundenprodukt abgestimmte Serviceleistung wie z.B.:

- Aromenauswahl
- Dosierungsangaben
- Aromagesetzgebung
- Aromenharmonisierung
- Aromensensorik
- Aromatisierungskosten
- Aromenmuster innerhalb kürzester Zeit

Dadurch können langwierige Auswahlverfahren verhindert und die Produktentwicklungszeit des Kunden insgesamt verkürzt werden.

Kontakt Innotaste

Düsseldorfer Str. 103 · 47809 Krefeld

(GPS: Floßstraße)

Postfach 9005 · 47747 Krefeld

Tel. +49 (0) 2151-525-470

Fax. +49 (0) 2151-525-489