

DÖHLER LANZA AL MERCADO HIERBAS NATURALES & EXTRACTOS DE ESPECIAS, Y SABORES FLORALES

Döhler está sintonizada con el rápido aumento de la demanda de sabores botánicos en la industria de alimentos y bebidas con un nuevo portafolio de extractos de hierbas y especias naturales además de los sabores florales naturales. A pesar de que las hierbas y especias se encuentran en todas las cocinas en estos días, ellos ofrecen todavía un montón de posibilidades de nuevas y atractivas creaciones de sabor. Es por eso que las notas de hierbas y especias se están volviendo cada vez más populares en todos los segmentos de la industria de alimentos y bebidas - incluyendo algunos previamente vírgenes - y encabezan la lista de sabores de moda. No hay límites a las opciones creativas! Como proveedor y productor de ingredientes naturales y sistemas de ingrediente, Döhler ha demostrado esto con toda una serie de ejemplos de aplicaciones innovadoras. La gran variedad de productos abarca desde Prosecco con un sabor de fresa y albahaca a los refrescos y bebidas con una nota de romero muy buena.

“Es fácil de explicar la razón detrás del éxito de estos sabores. Por ejemplo, el cardamomo de la cordillera del Himalaya, el orégano de Italia o cilantro de Marruecos transportan a los consumidores a lejanos mundos de sabor. Esto se traduce en combinaciones de sabores interesantes y grandes posicionamientos de productos”, dice Daniel Courtehoux, Jefe de la Unidad de Negocios de Sabores en Döhler. Sin embargo, no todos los tipos de hierbas y especias son adecuados para producir auténticos, extractos naturales y sabores - no importa lo sabroso que pueda ser cuando está fresco. Por esta razón, Döhler ha identificado las mejores materias primas para sus productos.

En sus propias instalaciones, la empresa obtiene así una amplia gama de extractos de calidad premium caracterizados por un sabor particularmente puro e intenso. El portafolio contiene sabores FTNS* de orégano, romero, cilantro, comino, cardamomo, mejorana, chili, pimienta, salvia, tomillo y albahaca.

La nueva gama botánica Döhler también incluye una selección de sabores florales naturales como, por ejemplo, la flor de la rosa, violeta, lavanda, flor de loto y el hibisco. En muchas culturas, las flores son un símbolo de la belleza, la naturalidad y la salud. En el pasado, eran predominantemente los cosméticos, las industrias de fragancias y productos farmacéuticos que sabían cómo utilizar estas propiedades para posicionamientos de productos emocionales. Flores han sido recientemente redescubiertas por indulgencia culinaria - y no sólo en la alta cocina. Alimentos y bebidas con un toque de rosa, lavanda o hibisco son todas tendencias reales hoy. 2013 vio alrededor de 70 nuevos refrescos con sabor a rosa solo, introducidos en el mercado mundial** - una ampliación de más del 100% en comparación con el año anterior. Hibiscos y flor de saúco han disfrutado de un éxito similar. *“Sabores florales también desbloquean emocionantes conceptos de producto - y no sólo en el segmento de bienestar o en los productos destinados a las mujeres. Como proveedor de soluciones integradas, Döhler ha desarrollado conceptos de productos de inspiración para la industria de bebidas y alimentos. El desarrollo de productos de la compañía siempre se construye en torno a una experiencia multi-sensorial de productos”, explica Daniel Courtehoux.*

*FTNS = from the named source

**Döhler Market Research

ACERCA DE DÖHLER

Döhler es un productor mundial, comercializador y proveedor de ingredientes naturales de base tecnológica, sistemas de ingredientes y soluciones integradas para la industria de alimentos y bebidas. El enfoque integrado de Döhler y la amplia cartera de productos son la base óptima para aplicaciones de alimentos y bebidas innovadoras y seguras. El portafolio de productos abarca desde los sabores, los colores, ingredientes de salud y nutrición, soluciones edulcorantes, ingredientes lácteos, ingredientes de cereales, ingredientes especiales, ingredientes de frutas y verduras para sistemas de ingredientes.

Con sede central en Darmstadt / Alemania Döhler tiene 23 centros de producción, 48 oficinas de ventas y centros de aplicación, así como actividades de ventas en más de 130 países. Más de 3.500 empleados dedicados a proporcionar a sus clientes soluciones de alimentos y bebidas totalmente integrados, desde el concepto hasta la realización.

“WE BRING IDEAS TO LIFE.”, describe brevemente el enfoque holístico y estratégico de Döhler a la innovación. Esto comprende la inteligencia de mercado, seguimiento de las tendencias, el desarrollo de productos innovadores y aplicaciones de productos, asesoramiento en materia de seguridad alimentaria y microbiológica, la legislación alimentaria, así como sensorial y la Ciencia del Consumidor.



Döhler América Latina

www.doehler.com.br