

DÖHLER OFRECE AL MERCADO UN AMPLIO PORTAFOLIO DE EXTRACTOS DE HIERBAS Y ESPECIAS, Y SUS AROMAS FLORALES

Siguiendo las últimas tendencias en el mercado global, Döhler atiende rápidamente la gran demanda de aromas botánicos para la industria de alimentos y bebidas con un nuevo portafolio de extractos naturales de hierbas y especias, además de sus sabores florales.

Aunque las hierbas y especias se encuentran en todas las cocinas de hoy, ellas ofrecen amplias posibilidades de nuevas y atractivas creaciones de sabor. Así, estas notas de especias y hierbas están cada vez más populares en el seguimiento de alimentos y bebidas – incluyendo algunos de los sabores que ocupan los primeros lugares en la lista de los sabores top de tendencia. No hay límites para la creación de nuevos conceptos! Como proveedor y productor de ingredientes naturales y sistemas de ingrediente, Döhler ha demostrado esto con numerosos ejemplos de aplicaciones innovadoras. La amplia gama de productos, de Prosecco con sabor de fresa y albahaca hasta las gaseosas frescas con un toque delicado

de romero.

“Es fácil de explicar la razón detrás del éxito de estos sabores. Inmediatamente, el cardamomo de Himalaya, el orégano de Italia, o cilantro de Marruecos, todos transportan a los consumidores a los más lejanos mundos de sabores. Esto se traduce en colocaciones interesantes y excelentes de productos”, dice Daniel Courtehoux, responsable global por la Unidad de

Negocio de Sabores. Sin embargo, no todas las hierbas y especias son adecuadas para la producción de extractos y sabores naturales y auténticos - no importa lo muy sabrosos que pueden ser cuando están frescos. Por esta razón, la empresa identificó las mejores materias primas para sus productos. En sus instalaciones, Döhler tiene un amplio portafolio de extractos de primera calidad que se caracterizan por





un sabor particularmente puro e intenso. El portafolio contiene sabores FTNS* de orégano, romero, cilantro, cardamomo, comino, mejorana, chilli, pimienta, salvia, tomillo y albahaca. El nuevo portafolio de botánicos da Döhler incluye una selección de sabores naturales de flores como la rosa, violeta, lavanda, flor de loto y el hibisco. En muchas culturas, las flores son símbolos de la belleza, la naturalidad y la salud. En el pasado, fueron las industrias de cosméticos, productos farmacéuticos y perfumes, predominantemente, que sabían cómo utilizar estas propiedades para el posicionamiento emocional de los productos. Las flores fueron redescubiertas recientemente por la indulgencia culinaria - y no solo por la alta cocina. Alimentos y bebidas con un toque de rosas, lavanda o hibisco son tendencia en la actualidad. En los últimos dos años, más de 100 nuevos productos sin alcohol, con sabor de rosas solamente, fueron introducidos en el mercado global** - un aumento de más de 100% en comparación con años anteriores. Hibisco y saúco también registraron el mismo éxito. “Sabores florales también abrieron la oportunidad

para conceptos de productos muy interesantes -y no sólo en el seguimiento de la salud o productos desarrollados para el público femenino. Como proveedor de soluciones integradas, la compañía ha desarrollado conceptos de productos inspiradores para la industria de alimentos y bebidas. El desarrollo de productos de Döhler siempre se basa en la experiencia multi-sensorial”, explica Daniel Courtehoux.

*FTNS = from the named source

**Inteligencia de mercado Döhler

ACERCA DE DÖHLER

El Grupo Döhler es un productor, vendedor y proveedor mundial de ingredientes naturales, sistemas de ingrediente y soluciones integradas para la industria de alimentos y bebidas. El método integrado Döhler y su amplio portafolio que incluye sabores, colorantes, ingredientes nutricionales y saludables, ingredientes procedentes de cereales, de lácteos y de frutas y verduras, además de los sistemas de ingrediente son la base perfecta para aplicaciones seguras e innovadoras en alimentos y bebidas.

Con sede central en Darmstadt, Alemania, Döhler cuenta con 26 centros de producción, oficinas de ventas y centros de aplicación y de actividades en más de 130 países. Más de 4 mil empleados dedicados ofrecen a los clientes Döhler soluciones integradas para alimentos y bebidas, desde el concepto hasta la realización.

“*WE BRING IDEAS TO LIFE.*” describe brevemente el método estratégico y holístico que la compañía tiene para la innovación. Este método incluye inteligencia de mercado, seguimiento de las tendencias, el desarrollo y la aplicación de productos innovadores, consultoría en seguridad de alimentos y microbiología, asuntos regulatorios y ciencia del consumidor y sensorial.



Döhler América Latina

www.dohler.com.br