



Givaudan bietet neues ByNature-Sortiment natürlicher kulinarischer Fleischaromen

29. September 2008, Dübendorf, Schweiz – Givaudan Flavours stellt die neue ByNature-Initiative für den europäischen Markt vor, die sich durch eine Reihe natürlicher, kulinarischer Fleischaromaprofile auszeichnet. Mit dem Givaudan ByNature-Sortiment kulinarischer Fleischaromen können Hersteller Produkte mit natürlichen, authentischen Huhn-, Rind- oder Schweinearomen entwickeln.

Infolge eines einzigartigen technischen Durchbruchs kann Givaudan einen besseren, authentischen Geschmack, eine 'natürliche' Deklaration im Endprodukt sowie eine hoch entwickelte, kulinarische Perspektive bieten, die sowohl ein charakteristisches Stück Fleisch als auch den Geschmack einer bestimmten Kochmethode oder eines spezifischen Zubereitungsstils genau widerspiegelt.

Colin Scott, Marketing Director Savoury Products von Givaudan EAME, bemerkte dazu: "Das neue Fleischaromasortiment wurde in Reaktion auf die Wünsche des Verbrauchers entwickelt, der natürliche, authentische, 'wie zu Hause gekochte' Aromen vorzieht, sowie auf den kontinuierlichen Bedarf der Lebensmittelindustrie an natürlichen Fleischaromen in handlicher Form für Brühen, Suppen, Soßen, Snacks, Fertig- und sogar fleischfreie Gerichte."

"Infolge der umfangreichen Forschungs- und Entwicklungsarbeiten – unter Einbezug von hochentwickelten biotechnologischen Fähigkeiten und unter Ausnutzung kürzlicher Fortschritte in wissenschaftlichen Gärungs- und enzymatischen Prozessen – haben unsere Kunden jetzt auf ein viel ausgedehnteres Portfolio von kosteneffizienten, natürlichen Aromen Zugriff."

Die Aromen basieren auf einer Reihe von 'Goldstandardrezepten' für die Zubereitung verschiedener Fleischsorten – von pochierter Hähnchenbrust bis zum gegrillten Entrecote, zum Schweinebraten aus der Bratröhre und zu einer langsam gegarten Rindfleischkasserolle.

Matthew Walter, Givaudan Corporate Chef EAME, kommentierte: "Die einzigartige kulinarische Perspektive von Givaudan räumt Kunden die Möglichkeit ein, interessante neue Fleischaromen zu erzeugen, die das gesamte Repertoire von Zubereitungsmethoden widerspiegeln, mit denen der Koch das wunderbare natürliche Aroma verschiedener Fleischstücke und Kochstile herausbringen kann."

Givaudan ByNature bietet Kunden den Zugriff auf neue Zutatenquellen und technologische Pionierarbeit. Der Givaudan ByNature Beratungsservice hilft die komplexe Aufgabe europäischer Hersteller zu erleichtern und schmackhafte, natürlich aromatisierte Lebensmittel und Getränke auf den Markt zu bringen, die den EU-Vorschriften für natürliche Aromen Folge leisten.

Hinweis für die Redaktion:

Givaudan Flavours ist ein zuverlässiger Partner weltweit führender Lebensmittel- und Getränkeunternehmen, der sein globales Fachwissen über sensorische Analyse sowie verbraucherorientierte Innovation zu Gunsten von einzigartigen Produktanwendungen und neuen Marktmöglichkeiten kombiniert. Givaudan arbeitet vom Konzept bis zum Ladenregal oder Fast-Food-Restaurants mit den Herstellern von Lebensmitteln und Getränken zusammen, um Aromen und Geschmacksrichtungen für marktführende Produkte auf fünf Kontinenten zu entwickeln.

Die folgenden Kontaktpersonen liefern auf Wunsch gerne weitere Informationen und Fotos:

Toni Gill: toni.gill@razor-pr.com Tel: +44 (0) 1869 353800

Lucy Ferguson lucy.Ferguson@razor-pr.com Tel: +44 (0) 1869 353800

Shelby Rohwedder, Coburn Communications: shelby.rohwedder@coburnww.com

Tel: +1 212 536 9836