

## **Solvay présente ses marques d'arômes naturels Vanifolia™ et Vanifolia™ Bean ainsi que sa gamme élargie d'arômes fonctionnels Govanil™ au salon Fi Europe 2015**

*Ces nouveaux produits répondent à la demande croissante d'arômes d'origine naturelle, sans OGM et parfaitement compatibles avec les réglementations américaines et européennes en matière d'arômes naturels*

**LYON, France, 1er décembre 2015** – Solvay Aroma Performance, pionnier dans le secteur des arômes vanille depuis 1884, lance deux nouvelles marques d'arômes naturels à l'occasion du salon Food Ingredients Europe 2015 (Fi Europe) : d'une part, Vanifolia™, une gamme d'arômes naturels destinés aux marchés du monde entier et basés sur des technologies brevetées, fruit de la longue expérience de Solvay en matière de formulation d'arômes vanille ; et d'autre part Vanifolia™ Bean, une toute nouvelle gamme d'arômes vanille développés à base de gousses. Solvay expose par ailleurs sa gamme complète de produits, notamment l'ensemble de ses arômes fonctionnels Govanil™, sur le stand 7H66.

« Cette extension stratégique de notre portefeuille produits existant constitue une avancée majeure dans la chaîne de valeur des arômes tout en répondant à la tendance actuelle d'un retour au naturel et permettant l'étiquetage « arôme naturel », déclare Jean-Pierre Cuif, directeur de Solvay Global Flavors. « Vanifolia répond également aux nouveaux besoins des consommateurs en termes de formulations d'arômes plus complexes adaptés, notamment, aux exigences spécifiques de produits de bien-être et nutrition ou encore une solution aux besoins de Clean Label. »

Vanifolia™ évoque la saveur agréable de la vanille naturelle, qui vient s'ajouter aux fonctions uniques offertes par ces nouvelles collections d'arômes. Elle met également en lumière la culture d'innovation constante proposée par Solvay au coeur de son portefeuille produit Food, culture jamais démentie depuis le lancement des arômes fonctionnels Govanil™ en 2012. Cette gamme spécifique d'arômes vanille a été étoffée et propose désormais des expériences gustatives supplémentaires et incomparables. De nouveaux grades ont été élaborés notamment pour répondre aux besoins de marchés spécifiques tels que la boulangerie/pâtisserie et le chocolat.

Complétant l'offre Govanil™, Vanifolia™ est une nouvelle gamme d'arômes naturels destinés au monde entier et fondés sur une expertise et des technologies maîtrisées. Satisfaisant aux normes les plus strictes en matière de sécurité alimentaire, nos produits sont parfaitement conformes aux réglementations américaines et européennes y compris la Directive de l'UE 1334/2008 et la réglementation FDA 21CFR101.22 relatives à l'étiquetage « naturel ». Cela signifie que les clients pourront utiliser l'étiquetage « arôme naturel » sur les emballages de leurs produits contenant du Vanifolia™.

Sous l'impulsion d'une tendance marquée en faveur du naturel, Vanifolia™ offre des solutions organoleptiques et fonctionnelles adaptées à certains segments clés du marché alimentaire, tels que la boulangerie/pâtisserie, le chocolat et la confiserie, les boissons instantanées en poudre et les compléments alimentaires. Les compléments alimentaires enrichis en vitamines et en protéines ne sont plus le domaine réservé des athlètes : ils s'adressent aujourd'hui à des consommateurs bien plus nombreux, en quête de santé et de bien-être. Les arômes naturels Vanifolia™ apportent une valeur ajoutée considérable à ces produits axés sur la performance. Ils ont d'ailleurs été conçus pour masquer les mauvais goûts et pour équilibrer, voire sublimer la saveur globale. Les boissons instantanées en poudre présentent des exigences assez similaires et Vanifolia™ leur confère une saveur plus authentique et plus agréable. Dans les formulations pâtissières, ces nouveaux arômes naturels contribuent également à compenser gustativement la réduction de la teneur en sucres tout en offrant la saveur douce et durable d'une note de vanille exceptionnelle. Dans le chocolat et la

confiserie, Vanifolia™ est idéal pour harmoniser et révéler les qualités et saveurs du cacao. Vanifolia™ est disponible en grades poudre et liquide, pour permettre d'infinies possibilités d'utilisation.

La nouvelle gamme Vanifolia™ Bean conjugue toutes les qualités de Vanifolia™ avec en plus un arôme naturel développé à partir de gousses de vanille, atout non négligeable. En Europe, cette gamme de produits permet l'étiquetage « arôme naturel de vanille », en droite ligne avec la prise de conscience croissante des consommateurs en matière d'ingrédients alimentaires « Clean Label ».

Fort de plus de 130 ans d'expérience dans le secteur alimentaire, Solvay Aroma Performance est devenu un modèle en matière de sécurité alimentaire, de traçabilité et de sécurité d'approvisionnement sur ce marché. « Vanifolia reflète notre engouement pour la saveur vanille et la grande expertise qui en découle. Nous sommes fiers de partager ce savoir-faire extraordinaire avec nos clients, des ingrédients 'vanilline et éthyl vanilline) en passant par les arômes de vanille fonctionnels et naturels », conclut Jean-Pierre Cuif.

Cette gamme de produits s'appuie sur le support des Vanil'Expert Centers, où des aromaticiens, technologues alimentaires (food technologists) et analystes sont au service des clients du monde entier afin de les aider à exploiter au mieux les qualités des produits Solvay. Le salon Fi Europe 2015 se tiendra du 1<sup>er</sup> au 3 décembre au Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte. Les experts Solvay Aroma Performance seront présents sur le stand 7H66 et échangeront sur les tendances et besoins du marché en matière de formulations aromatiques et ingrédients alimentaires fiables et durables.

# # #

® Marques déposées de Solvay

™ Marque commerciale de Solvay

#### À propos de Solvay Aroma Performance

Producteur d'arômes vanille depuis 1884, Solvay Aroma Performance fut la première entreprise à synthétiser et à produire la molécule de vanilline à l'échelle industrielle. Solvay est le seul fabricant à maîtriser l'ensemble de la chaîne de production sur un site unique – du catéchol aux produits finaux emblématiques de l'entreprise, commercialisés sous les marques Rhovani® et Rhodiarome®. Leader et précurseur sur les tendances en matière d'arômes naturels, Solvay propose une gamme exhaustive de vanilline naturelle et d'arômes vanille. La BU Aroma Performance possède des sites de production à Saint-Fons (France), Baton Rouge (LA, États-Unis) et à Zhenjiang (Chine). Pour en savoir plus : [WWW.VANILLA-FLAVORS.COM](http://WWW.VANILLA-FLAVORS.COM).

Groupe international de chimie, [SOLVAY](http://SOLVAY) accompagne l'industrie dans la recherche et la mise en œuvre de solutions toujours plus responsables et créatrices de valeur. Il réalise 90 % de son chiffre d'affaires dans des activités où il figure parmi les trois premiers groupes mondiaux. Ses produits servent de nombreux marchés, l'énergie et l'environnement, l'automobile et l'aéronautique, l'électricité et l'électronique, afin d'améliorer la performance des clients et la qualité de vie des consommateurs. Le Groupe, dont le siège se trouve à Bruxelles, emploie environ 26 000 personnes dans 52 pays et a réalisé un chiffre d'affaires de 10,2 milliards d'euros en 2014. Solvay SA ([SOLB](http://SOLB)) est coté à la Bourse [EURONEXT](http://EURONEXT) de Bruxelles et de Paris (Bloomberg : [SOLB:BB](http://SOLB:BB) – Reuters : [SOLB.BR](http://SOLB.BR)).

#### Contacts presse

Alan Flower

Industrial Media Relations  
+32 474 117 091  
[alan.flower@indmr.com](mailto:alan.flower@indmr.com)

Maud Joassard

Solvay Aroma Performance  
+33 4 2619 7138  
[maud.joassard@solvay.com](mailto:maud.joassard@solvay.com)

Anne-Elisabeth Mourey

Solvay Aroma Performance  
+33 6 0766 3194  
[anne-elisabeth.mourey@solvay.com](mailto:anne-elisabeth.mourey@solvay.com)



VANIFOLIA™

Arômes naturels destinés aux marchés du monde entier, fondés sur des technologies brevetées



VANIFOLIA™  
BEAN

Arômes naturels issus de gousses de vanille

