

Solvay stellt die natürlichen Aromamarken Vanifolia™ und Vanifolia™ Bean und das erweiterte Angebot funktionaler Aromen Govanil™ auf der Fi Europe 2015 vor

Das neue Produktangebot erfüllt die steigende Nachfrage nach Aromen auf natürlicher Basis GVO-frei und gemäß den amerikanischen und europäischen Vorschriften für natürliche Aromen

LYON, Frankreich, 1. Dezember 2015 – Solvay Aroma Performance, seit 1884 führendes Unternehmen im Bereich Vanillearomen, stellt auf der Food Ingredients Europe 2015 (FI Europe) Messe zwei neue natürliche Aromamarken vor: Vanifolia™, eine Produktreihe mit natürlichen Aromastoffen, die auf einer patentierten Technologie und auf der umfangreichen Erfahrung von Solvay im Bereich der Formulierung von Vanillearomen aufbauen, und Vanifolia™ Bean, eine neue Produktreihe mit Vanillearomen, die aus echten Vanilleschoten gewonnen werden. Solvay präsentiert sein umfangreiches Produktangebot, inklusive der erweiterten Produktreihe funktionaler Aromen Govanil™ auf dem Stand 7H66.

„Mit diesem strategischen Ausbau unseres etablierten Produktportfolios gehen wir in der Wertschöpfungskette komplett natürlicher Aromastoffe einen Schritt weiter und erfüllen damit die Anforderungen „natürlicher“ Verbrauchertrends und die Vorschriften für die entsprechende Etikettierung“, erklärt Jean-Pierre Cuif, Global Flavors Manager bei Solvay. „Gleichzeitig erfüllen die Vanifolia-Marken die neue Kundennachfrage nach komplexeren Formeln, z. B. für Gesundheits- und Wellness-Produktlösungen oder für Clean-Label-Anforderungen.“

Vanifolia™ bietet das facettenreiche Geschmackserlebnis natürlicher Vanille sowie einzigartige Funktionen unserer neuen Aromareihe. Gleichzeitig unterstreicht die neue Marke die Innovationskraft des Produktportfolios der Solvay-Gruppe auf diesem Markt im Anschluss an die erfolgreiche Markteinführung der funktionalen Aromen Govanil™ im Jahr 2012. Die Produktreihe funktionaler Vanillearomen wurde erweitert und bietet nun ein zusätzliches und einzigartiges Geschmackserlebnis. Neue Sorten wurden entwickelt, um die Nachfrage auf spezifischen Märkten, beispielsweise für Backwaren und Schokolade, zu erfüllen.

Vanifolia™ ergänzt das Govanil™-Angebot und bietet eine neue Reihe natürlicher Aromen für den Weltmarkt auf Grundlage unserer Kernkompetenzen und patentierter Technologie. Unsere Produkte erfüllen die höchsten Standards im Bereich der Lebensmittelsicherheit und erfüllen sowohl die amerikanischen als auch die europäischen Vorschriften für Aromastoffe, u. a. die EU-Verordnung 1334/2008 und die FDA 21CFR101.22 für die Etikettierung als „natürliche“ Lebensmittelaromen. Das bedeutet, dass unsere Kunden Vanifolia™ auf der Verpackung als „natürliches Aroma“ bezeichnen können.

Vanifolia™ wurde vor dem Hintergrund eines starken Trends zu natürlichen Aromastoffen entwickelt und bietet organoleptische und funktionale Vorteile und Lösungen für wichtige Marktsegmente im Lebensmittelbereich, z. B. Backwaren, Schokolade und Süßwaren, Power-Instant-Getränke und Nahrungsergänzungsmittel. Vitamin- und eiweißhaltige Ernährungsprodukte richten sich heute nicht mehr nur an Sportler, sondern an eine breitere Zielgruppe von Verbrauchern mit hohen Ansprüchen in den Bereichen Gesundheit und Wellness. Die natürlichen Aromen Vanifolia™ steigern den Wert dieser leistungssteigernden Produkte, da sie den Geschmack gezielt ausgleichen bzw. verstärken und unerwünschten Beigeschmack neutralisieren. Bei Power-Instant-Getränken sind die Anforderungen vergleichbar. Bei diesen Produkten sorgt Vanifolia™ für einen natürlicheren und angenehmeren Geschmack. Bei Backmischungen ermöglichen die neuen natürlichen Aromen eine Senkung des Zuckeranteils, indem sie einen anhaltenden süßen Geschmack mit einer einzigartigen Vanillenote garantieren. Bei Schokoladen und Süßwaren eignet sich Vanifolia™ ideal zur Harmonisierung der geschmacklichen Eigenschaften von Kakao mit erstklassigen angenehmen

Geschmacksnoten. Um eine optimale Verarbeitung zu gewährleisten, ist Vanifolia™ in pulver und flüssiger Form erhältlich.

Das neue Aroma Vanifolia™ Bean kombiniert die Eigenschaften von Vanifolia™ mit dem zusätzlichen Vorteil eines natürlichen Aromas auf Grundlage echten Vanilleschoten-Extrakts. In Europa ermöglicht diese Produktreihe die Kennzeichnung als „natürliches Vanillearoma“ und erfüllt damit die steigenden Erwartungen des Verbrauchers im Bereich der Lebensmittelsicherheit und Clean-Label-Produkte.

Solvay Aroma Performance verfügt über mehr als 130 Jahre Erfahrung in der Lebensmittelindustrie und hat sich zu einem Modell in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Rückverfolgbarkeit und Liefergarantie in diesem Markt entwickelt. „Vanifolia unterstreicht unser besonderes Engagement und Know-how im Bereich Vanillearomen, eine echte Stärke, die wir gerne mit unseren Kunden in allen Produktreihen – von Vanillin und Ethyl-Vanillin bis hin zu funktionalen, natürlichen und echten Vanillearomen – teilen“, erklärt Jean-Pierre Cuif abschließend.

Das Produkt-Portfolio wird von einem Netzwerk von Vanil'Expert Centern mit Geschmacksdesignern, Lebensmitteltechnikern und -analysten unterstützt, die Solvay-Kunden weltweit bei der optimalen Verwendung von Vanillin und Vanillearomen zur Seite stehen. Die Fi Europe 2015 findet vom 1. bis 3. Dezember im Parc des Expositions in Paris Nord Villepinte statt. Am Stand 7H66 werden Experten von Solvay Aroma Performance zur Verfügung stehen, um über die neuesten Trends und die Marktnachfrage für sichere und nachhaltige Aromastoffe zu diskutieren.

#

® Eingetragenes Warenzeichen von Solvay
™ Warenzeichen von Solvay

Mehr Infos über Solvay Aroma Performance

Solvay Aroma Performance entwickelt seit 1884 Vanillearomen und stellte als erstes Unternehmen synthetisches Vanillin industriell her. Solvay kontrolliert als einziger Hersteller die komplette Fertigungskette – von Catechol bis zu den führenden Marken Rhovanil® und Rhodiarome® – an einem einzigen Standort. Als wegweisender Anbieter von natürlichen Aromastoffen bietet Solvay eine komplette Produktreihe mit natürlichem Vanillin und Vanillearomen. Die Geschäftseinheit Aroma Performance besitzt Produktionsanlagen in Saint-Fons (Frankreich), Baton Rouge, LA (USA) und Zhenjiang (China). Weitere Informationen unter: WWW.VANILLA-FLAVORS.COM.

Als internationale Chemiegruppe unterstützt **SOLVAY** die Industrie bei der Suche und Umsetzung besonders verantwortlicher und wertschöpfender Lösungen. Solvay erzielt 90% ihres Umsatzes in Geschäftsbereichen, in denen sie zu den Top 3 der Weltmarktführer zählt. Die Gruppe bedient vielfältige Märkte, von Energie und Umwelt über Automobil und Luftfahrt bis Elektro und Elektronik, mit dem einen Ziel: die Leistung der Kunden zu steigern und zu höherer Lebensqualität beizutragen. Mit Hauptsitz in Brüssel und ca. 26.000 Mitarbeitern in 52 Ländern erzielte die Gruppe im Geschäftsjahr 2014 einen Nettoumsatz von 10,2 Milliarden Euro. Solvay SA ist unter **SOLB** an der **EURONEXT** in Brüssel und Paris gelistet (Bloomberg: **SOLB:BB** – Reuters: **SOLB.BR**).

Pressekontakt

Alan Flower
Industrial Media Relations
+32 474 117 091
alan.flower@indmr.com

Maud Joassard
Solvay Aroma Performance
+33 4 2619 7138
maud.joassard@solvay.com

Anne-Elisabeth Mourey
Solvay Aroma Performance
+33 6 0766 3194
anne-elisabeth.mourey@solvay.com



VANIFOLIA™

Natürliche Aromen für den Weltmarkt auf Grundlage patentierter natürlicher Vanillin-Technologie



VANIFOLIA™
BEAN

Natürliche Aromen auf Grundlage echter Vanilleschoten

