

Grillaromen

Artikel vom 20. September 2018



Für Snacks, Saucen, Fleischprodukte und Co. entwickelte Symrise eine Geschmackslösung, die diesen einen natürlichen Grillgeschmack verleiht. »Grillicious« stellt eine Alternative zu traditionellen Grillaromen dar, die wegen einer EU-Vorgabe nicht mehr verwendet werden dürfen. Aufgrund dieser Umsetzungsverordnung der EU

aus dem Jahr 2012 benötigt die Lebensmittelindustrie nun Geschmackslösungen, die im Einklang mit den neuen Richtlinien stehen und gleichzeitig vergleichbare Geschmacksergebnisse liefern. Mit dem Produkt erhalten Lebensmittelhersteller ein Grillaroma mit authentischem Grillgeschmack, das sie als natürlich deklarieren können, dessen Basis pflanzliche Öle sind und welches zugleich die Vorgaben der für sie relevanten Gesetze erfüllt sowie ein konstantes Geschmacksprofil im Lebensmittel sichert.

Hersteller aus dieser Kategorie
