



Leipzig, 20. August 2018

## **Pressemitteilung: Bell Flavors & Fragrances EMEA**

### **Bell Flavors & Fragrances EMEA präsentiert natürliche Huhn-Aromenprofile**

*Authentische Geschmacksprofile und natürliche Inhaltsstoffe stehen für Bell Flavors & Fragrances EMEA bei aktuellen und zukünftigen Entwicklungen klar im Fokus. Diesen Maßgaben entsprechend präsentiert Bell als einer der führenden Hersteller von Aromen, Extrakten und Aromachemikalien, eine neue Range an natürlichen Huhn-Geschmacksprofilen für Hersteller würziger Lebensmittel und liefert damit nicht nur eine Antwort auf die heutigen Verbraucheranforderungen an Clean-Label-Produkte, sondern auch eine Lösung für die Entwicklung geschmacklich intensiver Produkte in verschiedenen herzhaften Anwendungsbereichen.*

#### **Leidenschaft für guten Geschmack**

Bell hat es sich als Aufgabe gesetzt, authentische und intensive Geschmacksprofile zu kreieren, um nicht nur der wachsenden Nachfrage nach natürlichen Fleischaromen gerecht zu werden, sondern auch qualitativ hochwertige Produktlösungen und innovative Geschmackserlebnisse auf Basis von Goldstandards zu liefern. Bells Flavour-Creation-Team vereint dabei die Leidenschaft für herausragenden Geschmack mit breitem Branchen Know-how und der Expertise erfahrener Flavoristen und Küchenchefs. Ziel dabei ist es, Geschmacksprofile zu entwickeln, die auf erfolgreichen und traditionellen Fleischprodukten sowie deren charakteristischen Aromen basieren.

Unter „Chef Specials“ präsentiert Bell Flavors & Fragrances EMEA neue Aromenkreationen auf Basis von Huhn, als eines der wichtigsten Wachstumstreiber im Fleischsegment. Inspiriert durch die herzhaft-fleischigen Aromen und vielfältigen kulinarischen Einsatzmöglichkeiten von Huhn in verschiedensten Gerichten und Lebensmitteln, präsentiert Bell ausgewählte Aromenprofile, die ganzheitlich den heutigen Verbraucheranforderungen für Authentizität und Natürlichkeit entsprechen und hohe sensorische Ansprüche mit Marktkonformität im Sinne einer natürlichen Deklaration verbinden.

#### **Chef Specials – Authentische Huhn-Geschmacksprofile für würzige Produktkreationen**

Im Fokus der Entwicklung stand für das R&D Team zunächst die Evaluation und Charakterisierung einzelner Hühnerteile und Geschmackskomponenten sowie traditioneller kulinarischer Geschmacksvorbilder. Entstanden sind vier finale Top-Profile für kulinarische Huhn-Noten: Fettiges Huhn, mit kräftig-fleischiger und fettiger Note, weißes und dunkles Hühnerfleisch sowie geröstetes Huhn, mit intensiv-röstigem Geschmacksprofil. Die entwickelten Aromen wurden speziell darauf zugeschnitten, eine geschmackliche Tiefe in herzhaften Anwendungen wie beispielsweise Suppen oder Brühe, Saucen, Fleischprodukten, Fertiggerichten oder Molkereiprodukten wie Schmelzkäse zu erzeugen.

Bells intensive, aromatische Profile sorgen für einen vollen und charakteristischen Fleischeindruck, verbesserten Geschmack und ein abgerundetes Mundgefühl. Die qualitativ hochwertige, halal-konforme Range ermöglicht eine Clean-Label-Auslobung durch die Deklaration als „natürliches Aroma“ und steht damit im Einklang mit heutigen Verbraucheranforderungen und dem Wunsch nach Natürlichkeit und Simplizität der Produkte. Die Aromen versprechen außerdem zuverlässige Produkteigenschaften, die höchste Industriestandards erfüllen – ohne den Einsatz von Geschmacksverstärkern, wie MSG oder Ribotiden. Bells Huhn-Kreationen ermöglichen nicht nur die Entwicklung kosteneffizienter und sensorisch ansprechender Produkte mit standardisierter Qualität. Sie bieten ebenso eine funktionale Lösung zur Entwicklung unterschiedlicher Geschmacksprofile gemäß gängiger Zubereitungsmethoden und einen flexiblen Einsatz in verschiedensten Applikationen. Die hohe Effizienz der Aromen ist nicht nur durch die bequeme und einfache Verarbeitung aufgrund der Pulverform gegeben, sondern auch durch eine lange Haltbarkeit.



## **Markthintergrund**

Datenanalysen von *Research and Markets* zufolge wird dem globalen Markt für Fleischaromen ein jährliches Wachstum von durchschnittlich 5,8 % innerhalb der Jahre 2018 bis 2023 prognostiziert. Die globale Wachstumsrate für natürliche Fleischaromen liegt Schätzungen zufolge sogar bei 6,4 %. Hierbei liegt der größte Marktanteil im Bereich von Huhn-Aromen, im Besonderen aufgrund weniger kultureller Restriktionen. Neben der zunehmenden Globalisierung treibt vor allem das steigende verfügbare Einkommen in den sich entwickelnden Märkten den Bedarf für Fleischaromen weiter an. Verbraucher greifen verstärkt zu ready-to-eat Produkten, die zu ihrem schnelllebigen urbanen Lebensstil passen. Ebenso hat das wachsende Gesundheitsbewusstsein der Konsumenten zu einer exponentiellen Zunahme beim Einsatz natürlicher Aromen in der Lebensmittelindustrie geführt. Eine führende Rolle im Bereich Clean Labelling nimmt dabei vor allem Westeuropa ein.

## **Über Bell Flavors & Fragrances EMEA:**

*Bell Flavors & Fragrances ist ein führender Hersteller von Geschmack- und Duftstoffen, Pflanzenextrakten und Aromachemikalien für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie sowie für die Haushaltspflege- und Kosmetikbranche. Mit Standorten in Deutschland, den USA, Kanada, Mexiko, China, Brasilien und Singapur ist Bell in der Lage, weltweite Trends früh aufzuspüren, schnell in seine Produktkonzepte einfließen zu lassen und seine Kunden davon profitieren zu lassen. 2018 begeht Bell in Deutschland sein 25-jähriges Jubiläum.*

*Bell Flavors & Fragrances – get in touch with taste!*

## **Pressekontakt:**

Agneta Hoffmann

Teamleader Marketing Flavours

Tel: +49.341.9451.1053

E-mail: [a.hoffmann@bell-europe.com](mailto:a.hoffmann@bell-europe.com)

Website: [www.bell-europe.com](http://www.bell-europe.com)

