



Leipzig, 05. Februar 2018

Pressemitteilung: Bell Flavors & Fragrances EMEA

Bell Flavors & Fragrances EMEA setzt auf Extrakte als Trend für 2018

Als einer der führenden Hersteller von Aromastoffen, Extrakten und Ingredient Specialities stehen für Bell Flavors & Fragrances EMEA natürliche Zutaten 2018 ganz klar im Fokus. In dem von Bell im Januar veröffentlichten "Flavour und Trend Forecast" für das laufende Jahr, gab Bell bereits einen Ausblick auf den wachsenden Trend zur Nutzung von Extrakten im Lebensmittel- und Getränkebereich. Nun präsentiert Bell Flavors & Fragrances EMEA eine neue Range an Pflanzenextrakten, speziell entwickelt für Anwendungen aus den Bereichen Savoury, Sweet & Dairy und Beverages und liefert damit eine funktionale Lösung für die steigende Nachfrage nach Clean-Label-Produkten.

Natürlichkeit steht bei Konsumenten hoch im Kurs

Im Zuge des "Health & Wellness" Megatrends spielt die Authentizität von Produkten im Lebensmittel- und Getränkebereich für die Verbraucher eine immer zentralere Rolle, was dazu führt, dass Clean-Label-Produkte gefragter sind, als je zuvor. Agneta Hoffmann, Marketing Specialist in Bells Flavor Division, erklärt dazu: „Authentizität ist nicht nur ein wichtiger Trend in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie geworden – der zunehmende Fokus auf Transparenz und natürliche Auslobung unterstreicht den wachsenden Bedarf nach Zutaten, die einen echten Mehrwert bieten. Innovationen im Hinblick auf natürliche Inhaltsstoffe und Clean Label, beispielsweise durch den Einsatz von Pflanzenextrakten, sind daher für Bell Flavors & Fragrances EMEA ein zentrales Thema für das Jahr 2018.“

Pflanzenextrakte spielen eine zentrale Rolle

Aufgrund der steigenden Nachfrage nach natürlichen Produkten ist besonders im Bereich der Pflanzenextrakte mit einem starken Wachstum innerhalb der kommenden fünf Jahre zu rechnen. Extrakte werden aus unterschiedlichen pflanzlichen Quellen, wie Früchten, Blättern, Kräutern, Samen oder Blüten, gewonnen. Sie finden in zahlreichen Produkten der Lebensmittel- und Getränkeindustrie Anwendung, vor allem aufgrund ihrer geschmacksgebenden, organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften und ihres natürlichen Aromas. Sie bieten außerdem Vorteile bei der Deklaration eines Produktes, besonders im Hinblick auf die Clean-Label-Thematik. Bereits jetzt deklarieren rund 10 % aller globalen Produktneueinführungen Kräuterextrakte in ihrer Zutatenliste. Ein Trend, der sich weiterhin fortsetzen wird.

Feel Nature's Variety – Bell präsentiert inspirierende Clean-Label-Lösungen

Die Verwendung von Pflanzenextrakten in Getränken, wie Wellness-Drinks oder aromatisiertem Wasser, Joghurt und anderen Milchprodukten wie Frischkäse, oder auch in verschiedenen herzhaften Anwendungen (z. B. in Fertiggerichten, Saucen und Suppen) wird sich im Jahr 2018 deutlich erhöhen. Mit dem Konzept "Feel Nature's Variety" unterstreicht Bell nicht nur seine umfangreiche Expertise im Bereich der Pflanzenextrakte, sondern präsentiert gleichzeitig eine neue Range an natürlichen Extrakten, die als maßgeschneiderte Lösung für jene Produktkategorien entwickelt wurde. Die Produkt-Range aus qualitativ-hochwertigen Extrakten ermöglicht nicht nur den Einsatz im Clean-Label-Bereich, sondern erfüllt außerdem die hohen Erwartungen der Konsumenten, bei gleichzeitiger Beibehaltung der Geschmackstiefe.

Ob Frucht- und Gemüseextrakte, florale Noten oder Gewürz- und Kräuterextrakte – Bell stellt einmal mehr unter Beweis, dass sich gesunde, natürliche Inhaltsstoffe und innovative Geschmackskreationen nicht grundsätzlich ausschließen. Highlights der neuen Range sind unter anderem duftender Rosmarin-, frischer Krauseminze- oder schwarzer Pfefferextrakt – aufgrund ihrer Eignung für sowohl herzhaft, als auch süße Anwendungen. Ebenso faszinierend ist der wachsende Trend hin zu floralen Noten. Ob Rosenblüten- oder Lavendelextrakt, der blumig-intensive Charakter floraler Extrakte ermöglicht die Kreation abwechslungsreicher, lebendiger Geschmacksdimensionen. Auch der Hype um die sogenannten Superfoods spielt bei Extrakten eine wichtige Rolle. Ginsengwurzelextrakt, beispielsweise – seit Jahrhunderten fester

Bestandteil der asiatischen Küche und Kultur – taucht immer öfter auch in europäischen Märkten auf und verbindet gesunde Attribute mit einem Hauch Exotik.

Die gesamte Range an Pflanzenextrakten wurde mittels ausgewählter Extraktionsverfahren gewonnen, um das authentische Geschmacksprofil der natürlichen Rohstoffe zu erhalten. Dadurch gelingt es Bell, hohe Qualitätsstandards, effiziente Produkteinsatzmöglichkeiten und hervorragende sensorische Eigenschaften zu verbinden.

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

Marketing Specialist Flavors

Tel: +49.341.9451.1053

E-mail: a.hoffmann@bell-europe.com

Website: www.bell-europe.com