

www.lemonadoff.com



www.fine-ingredients.ru

Умная ароматика

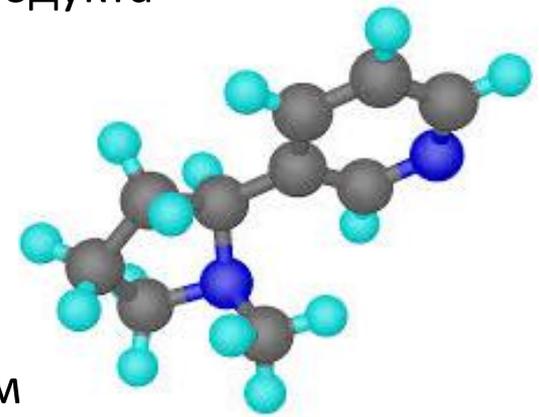
Инновационный прорыв в модуляции вкуса!



Улучшители вкуса: ModulaSense®

Принцип действия основан на синергическом взаимодействии нелетучих компонентов ароматизатора и самого продукта

- Ароматизаторы, дающие полноту вкусовых ощущений
- Маскирующие ароматизаторы
- Ароматизаторы для продуктов со пониженным содержанием сахара



- ✓ позволяют оптимизировать рецептуру
- ✓ придают уникальные свойства продукту

BODY GIVER

Бустер, придающий полноту вкуса продуктам

- Усиливает вкусовое ощущение
- Альтернатива глютамату натрия



Мясной 554201 СВ не несет своей вкусовой ноты, хорошо работает как заменитель глютамата и усилитель вкуса во всей гастрономической линейке

Овощи 554819 СВ имеет свой вкус – овощи с ноткой копчения. Поднимает вкус, хорошо работает в соусной базе (30-57% м.д.ж.)



Снижение соли

«Гастрономический» 579430 SP

- Позволяет снизить содержание соли в рецептуре до 25%
- В соусах применяется для придания тела, вкуса, бульонности
- Из сладковатой базы превращает продукт в гастрономический



Ощущение сочности для мясных продуктов

«Жир» 589045 СВ

- Рекомендуется применять совместно с ароматизатором мясного направления



MOUTHFEEL

(полнота вкуса)

позволяют улучшить вкус низкожирных продуктов
(соусы, майонезы, спреды)



Маусфил

Ощущение сливочности

Маусфил

Ощущение жирности



Новое вкусо-ароматическое решение для продуктов со сниженным содержанием сахара

taste**gem**TM

- ✓ Значительно улучшает общий вкусовой профиль продукта
- ✓ Позволяет исключить из рецептуры интенсивные подсластители
- ✓ Может использоваться в сочетании с натуральными подсластителями для снижения калорийности продукта
- ✓ маскирует кислотность в соусах и майонезах
- ✓ усиливает восприятие вкуса и аромата
- ✓ вкус более мягкий, сбалансированный, округлый

БОЛЕЕ ЗДОРОВОЕ
РЕШЕНИЕ

ОТЛИЧНЫЙ ВКУС

БЕЗОПАСНО ДЛЯ
ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

«ЧИСТАЯ ЭТИКЕТКА»

Сенсорные ощущения: технология NovaSense®

Firmenich R&D создал ассортимент ароматизаторов, дающих ощущения:

Охлаждающий эффект

- Уникальное ощущение кусочков льда
- Эффект во рту и в горле
- Отсутствие нот, свойственных ментолу

Согревающий эффект

Эффект достигается благодаря оптимальному сочетанию ингредиентов и инновационных молекул, на основе их синергического взаимодействия и получение уникальных тригеминальных ощущений

Освежающий эффект

Создает дополнительное ощущение свежести.

Подходит для всех продуктов



Сенсорные ощущения: технология NovaSense®

Пощипывание

Различные уровни интенсивности пощипывания от нерезкого до электрического ощущения во рту и горле (в зависимости от дозировки)

Повышение слюноотделения

Эффект достигается благодаря оптимальному сочетанию ингредиентов и инновационных молекул (включая NovaSense® Tingling и смесь кислот – лимонной, молочной и янтарной)



Ощущения дают новое восприятие вкуса и являются отличительным фактором в вопросе инноваций



Спасибо за внимание!

Официальный представитель в Казахстане:
ТОО "Lemonadoff Food"

Адрес: Республика Казахстан, г. Алматы, 050010
мкр. Кок-Тобе, ул. Нурмагамбетова, д.71

Телефон: +7 727 3911111, 3270707, 3007777

Мобильный: +7 702 6000888

E-mail: fd@lemonadoff.com

www.fine-ingredients.ru