

# Tomato Flav'Waves





# DÉCOUVREZ L'UMAMI, LA 5ÈME SAVEUR FONDAMENTALE

L'umami, souvent décrit comme une saveur savoureuse et agréable, est la cinquième saveur fondamentale aux côtés du sucré, du salé, de l'amer et de l'acide. Découvert par le scientifique japonais Kikunae Ikeda en 1908, l'umami se traduit littéralement par "savoureux" en japonais. Cette saveur unique est caractérisée par une richesse et une profondeur qui enveloppent le palais, laissant une sensation de satisfaction durable.

# Qu'est-ce que le Tomato Flav'Waves

---



La découverte de l'umami grâce  
au 1-Octen-3-One et ses notes  
terreuses et champignonées  
apportant la profondeur de  
l'arôme



La fraîcheur naturelle de la  
tomate tout juste cueillie grâce  
au 6-méthyl-5-hepten-2-one,  
le composé majoritaire

Un profil de saveur vif et  
croquant grâce aux notes vertes  
et herbacées de l'hexanal



---

100 % Naturel

Sucres 0 %  
Conservateurs 0 %



Un procédé respectueux  
de l'environnement  
grâce à notre technologie  
hyperfréquence

---



N'hésitez pas à nous  
contacter pour des demandes  
spécifiques  
à  
[commercial@antofenol.com](mailto:commercial@antofenol.com)

