LES GOURMANDS VOYAGEURS

Flav'Waves UP

ARÔME NATUREL
CACAO
ÉCO-EXTRAIT

L'INTENSITÉ,
L'AUTHENTICITÉ
DU CACAO !

Flav'Waves UP :
nos arômes « upcyclés »
sont issus de co-produits,
transformés et revalorisés
dans un produit raffiné,
une démarche
éco-responsable
et engagée.

100 % NATUREL

SANS CONSERVATEURS

SANS SUCRES AJOUTÉS

SANS ADDITIFS

100 % AQUEUX AUX SAVEURS
AUTHENTIQUES & NATURELLES

UN ARÔME CERTIFIÉ BIO

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ISO 16128 | 100 % Naturel
Sans OGM | Sans Huile de Palme

ÉCO-CONÇU PAR Antofénol

NOTRE PROCÉDÉ INNOVANT D'ÉCO-EXTRACTION PAR HYPERFRÉQUENCES CAPTURE L'ESSENCE PURE DU CACAO TOUT EN ÉTANT RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Cocoa Flav'Waves UP : plongez dans une expérience sensorielle inédite où chaque note révèle l'authenticité du cacao !

La catéchine intensifie les saveurs cacaotées avec une subtile amertume, équilibrée par une rondeur veloutée en bouche.

Les acides malique et citrique insufflent une touche fruitée et rafraîchissante, apportant ainsi une remarquable harmonie aromatique.

La tyrosine, clé des notes grillées et chocolatées, confère une profondeur gustative et olfactive unique.

Quant à la proline, elle enrichit le profil chaud et gourmand du cacao.

Le N-caféoyl-l-aspartate ajoute une complexité aromatique distinctive avec ses nuances amères, légèrement astringentes, évoquant l'intensité d'un chocolat d'exception.

Enfin, la théobromine intensifie l'amertume naturelle du cacao, sublimant son caractère puissant et profond.

LES APPLICATIONS DE L'ARÔME NATUREL CACAO

→ En cuisine, **ajoutez** les saveurs chocolatées à vos boissons, desserts lactés et glaces.

→ **Laissez-vous tenter** par des notes gourmandes pour vos créations cosmétiques.

RÉFÉRENCES | INFORMATIONS TECHNIQUES

Référence	Composition	Couleur	Partie utilisée	Origine	Nom latin
Cocoa Flav'Waves UP E2	Extrait 40 % Glycérol 60%	Brun	Co-produit	Afrique, Amérique	*Theobroma Cacao*

ISO 16128 | 100 % Naturel | Sans OGM | Sans Huile de Palme

Notes aromatiques	Fruité, floral, épicé et caramel
Dosage	Selon l'application et la réglementation
Mention du produit dans la liste des ingrédients des aliments aromatisés	« Arôme » « Arôme naturel de cacao » « Arôme de cacao » « Extrait de cacao »
Formats du conditionnement	Fût PEHD ouverture totale avec cerclage métallique, adapté au contact alimentaire : 20 L, 30 L, 60 L, 120 L, 220 L, 1000 L
Utilisations	Boissons, alimentaire, cosmétique et parfum, parfum d'intérieur

Nos équipes à votre écoute **+33(0)2 96 31 28 01**
commercial@antofenol.com | www.antofenol.com

ÉCO-CONÇU PAR Antofénol

Les informations contenues dans ce document sont fournies à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.
Antofénol s'efforce d'assurer l'exactitude de ces informations, mais ne saurait être tenu responsable des erreurs ou omissions éventuelles.

©2025 Antofénol S.A.S. Tous droits réservés.