

LES GOURMANDS VOYAGEURS

Flav'Waves up



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



ARÔME NATUREL CAFÉ ARABICA ÉCO-EXTRAIT

L'AUTHENTICITÉ
DU CAFÉ ARABICA,
SUBLIMÉE PAR
L'INNOVATION !



100 % NATUREL

SANS CONSERVATEURS

SANS ADDITIFS

100 % AQUEUX AUX SAVEURS
AUTHENTIQUES & NATURELLES

UN ARÔME
CERTIFIÉ BIO



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 CAFÉ TOUT EN ÉTANT RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT.



Arabica Coffee Flav'Waves UP : imparfait... mais parfait pour vos sens !

Chaque tasse de café commence par une torréfaction soignée. Cependant, certains grains se fissurent, se cassent et sont donc écartés de la production. Mais savez-vous que ces grains cassés ou brisés cachent en réalité une richesse aromatique absolument exceptionnelle ? Le procédé d'éco-extraction par hyperfréquences breveté par Antofénol les valorise en tant que co-produits.

Découvrez toute la subtilité et la force épicée de l'arôme Arabica Coffee Flav'Waves UP !

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Arabica Coffee Flav'Waves UP sublime toute la richesse épicée des grains grâce à une composition aussi naturelle qu'exceptionnelle.

Les acides délicats, tels l'acide malique et citrique, apportent une touche fruitée et vivifiante.

Les notes douces, caramélisées de la trigonelline et des disaccharides équilibrent harmonieusement l'ensemble.

L'amertume subtile de la caféine et des acides chlorogéniques, associée aux nuances épicées et boisées de l'acide férulique et ses isomères feruloylquiniques, révèle une complexité incomparable.

Chaque goutte de l'arôme Arabica Coffee Flav'Waves UP révèle des saveurs pures et authentique : une expérience sensorielle inoubliable.

LES APPLICATIONS DE L'ARÔME NATUREL CAFÉ ARABICA

→ En cuisine, **ajoutez** une touche idéale pour les desserts, glaces, boissons ou créations culinaires audacieuses.

→ En cosmétique, **enrichissez** les crèmes, masques et huiles de massage pour une expérience sensorielle originale.

RÉFÉRENCES | INFORMATIONS TECHNIQUES

Référence	Composition	Couleur	Partie utilisée	Origine	Nom latin
Arabica Coffee Flav'Waves UP E1	50 % Extrait concentré 35 % Sucre de canne 15 % Ethanol	Brun foncé	Co-produit (grains cassés)	Amérique, Afrique	<i>Coffea arabica</i>
Arabica Coffee Flav'Waves UP E2	40 % Extrait concentré Glycérol 60%				

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

Notes aromatiques	Grains, épices
Dosage	Selon l'application et la réglementation
Mention du produit dans la liste des ingrédients des aliments aromatisés	« Arôme » « Arôme naturel de café » « Extrait de café » « Arôme de café »
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

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.

