

LES ÉPICES CAPTIVANTS
Flav' Waves®

ARÔME NATUREL GINGEMBRE

ÉCO-EXTRAIT

DES SAVEURS
CHALEUREUSES
ET AUTHENTIQUES!



100 % NATUREL

SANS CONSERVATEURS

SANS SUCRES AJOUTÉS

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 DE LA RACINE **TOUT EN ÉTANT RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT.**



CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Ginger Flav'Waves® capture l'essence du gingembre, la fraîcheur et l'intensité de cette racine emblématique.

Un profil aromatique complexe et équilibré grâce au Gingérol qui apporte une chaleur réconfortante dans votre bouche avec un piquant subtil accompagné de notes légèrement citronnées.

Le tout est complété par une profondeur aromatique grâce à la Gingérone A qui introduit des nuances légèrement boisées et basalmiques.

LES APPLICATIONS DE L'ARÔME NATUREL GINGEMBRE

- Notre arôme naturel de gingembre est l'allié idéal pour développer vos Ginger Beer, kombucha et toutes les boissons à base de gingembre.
- En cuisine, les deux formulations disponibles permettent de répondre également à vos besoins pour les desserts, glaces et pâtisseries.
- Enfin, avec ses propriétés antioxydantes bénéfiques pour la santé, l'arôme naturel de gingembre apporte goût et bien être à toutes vos recettes.

RÉFÉRENCES | INFORMATIONS TECHNIQUES

Référence	Composition	Couleur	Partie utilisée	Origine	Nom latin
Ginger Flav'Waves® N1	75 % Eau native 25% Ethanol	Jaune, brun	Racine	Chine	<i>Zingiber officinale</i>
Ginger Flav'Waves® N2	40 % Eau native 60 % Glycérine				

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

Notes aromatiques	Épicé, citronné, poivré, floral
Dosage	Dosage indicatif : de 1 % à 10 % du poids total de la préparation. Selon l'application et la réglementation.
Mention du produit dans la liste des ingrédients des aliments aromatisés	« Arôme naturel de gingembre » « Arôme de gingembre » « Arôme » « Extrait de gingembre »
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.

