

LES FRUITÉS EXALTÉS
Flav' Waves®

ARÔME NATUREL **GROSEILLE** ÉCO-EXTRAIT

UNE EXPÉRIENCE
GUSTATIVE GOURMANDE
AVEC UNE TOUCHE ACIDULÉE !



100 % NATUREL

SANS CONSERVATEURS

SANS SUCRES AJOUTÉS

SANS ADDITIFS

100 % AQUEUX AUX SAVEURS
AUTHENTIQUES & NATURELLES

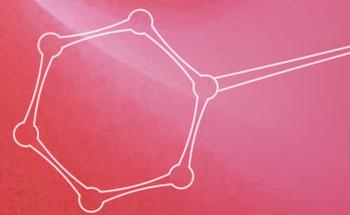
**UN ARÔME
CERTIFIÉ BIO**



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 DU FRUIT ET SA FRAÎCHEUR TOUT EN ÉTANT RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT.



CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Redcurrant Flav'Waves® : un profil sensoriel unique

Les notes de tête offrent une explosion acidulée, piquante, directement inspirée des groseilles fraîchement cueillies, grâce à l'hexanal, l'octanal, et l'ethyl-2-methylbutanoate.

Des notes de cœur douces et fruitées évoquant la pulpe juteuse et sucrée se révèlent grâce à l'acétate d'isoamyle et l'ethylhexanoate.

Enfin, des notes de fond enrichissent l'ensemble avec une touche de naturalité et de légères nuances herbacées, portées par le benzaldéhyde, l' α -Humulène et le trans-2-decenal.

L'arôme naturel Redcurrant Flav'Waves® offre un équilibre parfait entre vivacité et douceur pour une expérience sensorielle unique.

LES APPLICATIONS DE L'ARÔME NATUREL DE GROSEILLE

- Ajoutez une touche acidulée à vos confiseries et boissons pour des saveurs authentiques et rafraîchissantes.
- Intégrez l'arôme de groseille dans vos produits laitiers, desserts, pâtisseries et plats salés pour une expérience gustative aussi gourmande qu'innovante.

RÉFÉRENCES | INFORMATIONS TECHNIQUES

Référence	Composition	Couleur	Partie utilisée	Origine	Nom latin
Redcurrant Flav'Waves® N1	75 % Eau native 25 % Ethanol				
Redcurrant Flav'Waves® N2	50 % Eau native 50 % Monopropylène glycol	Bordeaux, limpide	Fruit	U.E.	<i>Ribes rubrum</i>
Redcurrant Flav'Waves +	75 % Eau native concentrée 25 % Ethanol				

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

Notes aromatiques	Boisé, acidulé
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 » « Arôme naturel de groseille » « Arôme de groseille » « Extrait de groseille »
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.