

LES VÉGÉTALES ESSENTIELLES
Flav' Waves®

ARÔME NATUREL POIVRON VERT ÉCO-EXTRAIT

UNE EXPÉRIENCE
GUSTATIVE INTENSE,
UN PROFIL AROMATIQUE
COMPLEXE !



100 % NATUREL

SANS CONSERVATEURS

SANS SUCRES AJOUTÉS

SANS ADDITIFS

100 % AQUEUX AUX SAVEURS
AUTHENTIQUES & NATURELLES

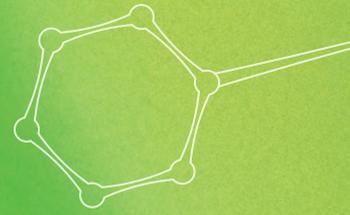
UN ARÔME
CERTIFIÉ BIO



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



CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Green Bell Pepper Flav'Waves® : l'authenticité de l'arôme poivron vert pour une expérience sensorielle unique.

L'arôme naturel de poivron présente des caractéristiques organoleptiques remarquables grâce à un profil aromatique complexe, composé de 184 éléments détectés par GC-MS.

Les pyrazines, un groupe de composés volatiles, jouent un rôle central en conférant des notes terreuses, herbacées et sucrées.

Ces composés sont complétés par les aldéhydes enrichissant l'arôme avec des touches fruitées, florales et fraîches.

Parmi les aldéhydes présents, on trouve l'hexanal, évoquant une fraîcheur verte et herbacée, le benzaldéhyde, apportant une note d'amande qui renforce la complexité du profil aromatique, ainsi que l'octanal, le nonanal et le décane, qui ajoutent des notes d'agrumes et florales, accentuant ainsi la fraîcheur et la vivacité du poivron.

LES APPLICATIONS DE L'ARÔME NATUREL DE POIVRON VERT

→ Un arôme idéal pour les fabricants de boissons, aromaticiens et parfumeurs recherchant des saveurs aussi naturelles qu'authentiques.

RÉFÉRENCES | INFORMATIONS TECHNIQUES

Référence	Composition	Couleur	Partie utilisée	Origine	Nom latin
Green Bell Pepper Flav'Waves® N1	75 % Eau native 25 % Ethanol				
Green Bell Pepper Flav'Waves® N2	50 % Eau native 50 % Monopropylène glycol	Jaune clair	Fruit	U.E.	<i>Capsicum annuum</i>
Green Bell Pepper Flav'Waves +	75 % Eau native concentrée 25 % Éthanol				

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

Notes aromatiques	Acidulé, vert
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 poivron vert » « Arôme de poivron vert » « Extrait de poivron vert »
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.