

LES FRUITÉS EXALTÉS  
**Flav' Waves**®

# ARÔME NATUREL **RHUBARBE** ÉCO-EXTRAIT

L'AUTHENTIQUE  
SAVEUR ACIDULÉE !



100 % NATUREL

SANS CONSERVATEURS

SANS SUCRES AJOUTÉS

SANS ADDITIFS

100 % AQUEUX AUX SAVEURS  
AUTHENTIQUES & NATURELLES

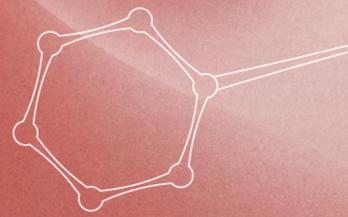
UN ARÔME  
CERTIFIÉ BIO



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

L'arôme naturel de rhubarbe Flav'Waves® se distingue par un profil aromatique complexe, composé de 199 éléments détectés par GC-MS. Il se caractérise par des notes herbacées et fruitées acidulées.

Parmi les composés clés, l'acide 2-méthylbutanoïque apporte des notes acidulées et fruitées intenses, même à faibles concentrations. Le n-décanal contribue avec des touches fraîches, citronnées et légèrement cireuses.

L'éthyl butanoate enrichit l'arôme avec des notes fruitées rappelant la pomme, l'ananas et la fraise, offrant des saveurs douces, agréables et intenses.

Enfin, le 2-hexénal, l'hexanal, le cis-3-hexénol et le trans-2-hexénol forment un bouquet de notes vertes et fraîches, évoquant une sensation unique de naturalité.

## LES APPLICATIONS DE L'ARÔME NATUREL DE RHUBARBE

- En cuisine, c'est l'ingrédient secret de vos plats et boissons pour ajouter une dimension fruitée et piquante qui réveille les papilles.
- Une saveur qui s'adapte parfaitement à de nombreuses créations : confiseries, cocktails, plats salés et desserts.
- Une note de sophistication procurant une expérience culinaire séduisante.

## RÉFÉRENCES | INFORMATIONS TECHNIQUES

Référence	Composition	Couleur	Partie utilisée	Origine	Nom latin
Rhubarb Flav'Waves® N1	75 % Eau native 25 % Ethanol				
Rhubarb Flav'Waves® N2	50 % Eau native 50 % Monopropylène glycol	Rose, limpide	Pétiole	U.E.	<i>Rheum rhabarbum</i>
Rhubarb Flav'Waves +	75 % Eau native concentrée 25 % Éthanol				
ISO 16128   100 % Naturel   Sans OGM   Sans Huile de Palme					
Notes aromatiques	Acide				
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 rhubarbe » « Arôme de rhubarbe » « Extrait de rhubarbe »				
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.