

LES VÉGÉTALES ESSENTIELLES

Flav' Waves®

ARÔME NATUREL TOMATE ÉCO-EXTRAIT

DÉCOUVREZ
LA 5^{ÈME} SAVEUR
FONDAMENTALE,
L'UMAMI!



100 % NATUREL

SANS CONSERVATEURS

SANS SUCRES AJOUTÉS

SANS ADDITIFS

100 % AQUEUX AUX SAVEURS
AUTHENTIQUES & NATURELLES

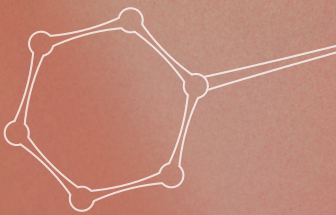
UN ARÔME
CERTIFIÉ BIO



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.



“L'UMAMI, souvent décrit telle « une saveur savoureuse et agréable », est la cinquième saveur fondamentale aux côtés du sucré, du salé, de l'amer, de l'acide. Découvert par le scientifique japonais Kikunae Ikeda en 1908, l'umami se traduit littéralement par « savoureux » en japonais. Cette saveur unique est caractérisée par une richesse et une profondeur qui enveloppent le palais, laissant une sensation de satisfaction durable.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Tomato Flav'Waves® : une expérience sensorielle unique rendue enfin possible par une combinaison harmonieuse de composés aromatiques.

La 5ème saveur fondamentale « Umami » est caractérisée par le 1-Octen-3-One, porteur de notes terreuses et finement champignonnées, conférant ainsi une profondeur riche à l'arôme.

La fraîcheur naturelle de la tomate fraîchement cueillie est capturée par le 6-méthyl-5-hepten-2-one, composé principal qui évoque la vivacité d'une tomate tout juste récoltée.

Enfin, le profil de saveur est complété par des notes vives et croquantes, grâce aux accents verts et herbacés de l'hexanal, ajoutant une touche de fraîcheur et un véritable dynamisme à l'ensemble de l'arôme Tomato Flav'Waves®.

LES APPLICATIONS DE L'ARÔME NATUREL DE TOMATE

→ Apportez la richesse de cette saveur unique UMAMI à vos préparations culinaires et cocktails.

RÉFÉRENCES | INFORMATIONS TECHNIQUES

Référence	Composition	Couleur	Partie utilisée	Origine	Nom latin
Tomato Flav'Waves® N1	75 % Eau native 25 % Ethanol				
Tomato Flav'Waves® N2	50 % Eau native 50 % Monopropylène glycol	Jaune, limpide	Fruit	U.E.	Lycopersicum esculentum
Tomato Flav'Waves +	75 % Eau native concentrée 25 % Éthanol				
ISO 16128 100 % Naturel Sans OGM Sans Huile de Palme					
Notes aromatiques	Acidulé, soleil, frais				
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 tomate » « Arôme de tomate » « Arôme » « Extrait de tomate »				
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.

