

NATUREZA: NOSSO DNA!

Em linha com as últimas tendências mundiais que demonstram um aumento da naturalidade e consciência com a saúde, bem-estar, e com a crescente popularidade da nutrição à base de plantas, os botânicos também registram mais do que nunca uma maior demanda. Os consumidores associam uma imagem fortemente positiva a ervas, especiarias e flores, razão pela qual a indústria de alimentos e bebidas os utiliza como ingredientes aromatizantes para explorar experiências de sabor únicas.

A Döhler oferece aos seus clientes um amplo portfólio de produtos de extratos botânicos incluindo ervas, especiarias, flores e ingredientes especiais, os quais são produzidos através de alta tecnologia e processos físicos suaves como extração hidroalcoólica, extração à base de água, destilação descontínua, infusão e *spray drying*, os quais permitem capturar as propriedades multissensoriais das plantas em sua totalidade.

Os fatores que impulsionam o aumento do uso de plantas muitas vezes estão relacionados apenas com as propriedades saudáveis, mas seu excelente sabor também tem conquistado o paladar dos consumidores. Botânicos oferecem inúmeras possibilidades para criações inovadoras de sabor, seja como produtos autônomos ou em combinação com outros sabores, tais como as especiarias gengibre e cardamomo, extratos de flores como o sabugueiro, e variedades de chá ou ervas, como manjerico e hortelã. A versatilidade dessas novas variedades de sabor lançou as bases para o surgimento de novas categorias de bebidas. Alguns exemplos são espumantes, refrigerantes com estilo culinário gourmet, bebidas naturais com extratos amargos, bebidas não alcoólicas trazendo os botânicos no papel principal como provedores diferenciados de sabor.

Seja como provedores de puro sabor ou para apoiar o posicionamento de produtos relacionados à saúde, os botânicos abrem as portas para uma inesgotável variedade de inovações em produtos. Juntamente com os extratos, essas soluções permitem

desenvolver fortes infusões, destilados, essências e sabores naturais que por sua vez proporcionam uma variedade de soluções individuais, tanto do ponto de vista técnico quanto de sabor.

E, quando se trata de sabores e tendências da categoria de botânicos, a empresa monitora constantemente as necessidades do mercado e está sempre à procura de plantas diferenciadas que sigam as últimas tendências que refletem os novos sabores e posicionamentos interessantes de produtos. Os consumidores modernos estão cada vez mais à procura de alternativas menos doces, produtos com indulgência “sem culpa” e com perfis adultos. O “bitter” é considerado o “novo doce adulto” e é por isso que a Döhler adicionou também uma grande variedade de extratos amargos ao seu portfólio, todos derivados de matérias-primas especiais, incluindo genciana, chiretta, absinto ou casca de laranja amarga. Esses extratos são perfeitamente adequados para substituir o controverso quinino em bebidas naturais amargas, enquanto os perfis de sabor terrosos também atraem cada vez mais a atenção no inovador cenário de bebidas para adultos, levando assim à crescente popularidade de ingredientes como gengibre, açafraão, matcha ou sabugueiro.

Outra tendência do mercado é a percepção do consumidor de que os ingredientes botânicos que estão ligados a processos artesanais como destilação, fermentação a frio ou infusão, são mais naturais e carregam uma imagem premium. Entender o processo de produção por trás desses produtos tornou-se indispensável, razão pela qual a empresa desenvolveu uma ampla gama de destilados de gin, infusões de chá, bem como diferentes tipos de café Cold Brew.

Outra tendência que registrou crescimento foi a de produtos orgânicos. Neste contexto oferece um portfólio abrangente de extratos de ervas e especiarias que incluem uma infinidade de extratos com sabor derivado de fontes naturais. Como exemplos podemos citar, entre outros, canela, lavanda, capim-limão, gengibre, camomila e hortelã.

Seja um extrato natural, um purê de frutas ou um produto inovador, todos levam algo em comum: a paixão. É com esta filosofia e como parceiros da indústria de alimentos e bebidas, que a empresa convida o mercado a descobrir mais sobre como colocam em prática ideias inteligentes e produtos de excelência.

SOBRE A DÖHLER

A Döhler é produtora, vendedora e fornecedora global de ingredientes naturais, sistemas de ingrediente e soluções integradas para a indústria de alimentos e bebidas.

O método integrado Döhler e seu amplo portfólio que engloba aromas, corantes, ingredientes nutricionais e saudáveis, ingredientes provenientes de cereais, de lácteos e de frutas e vegetais, além de sistemas de ingrediente são a base perfeita para aplicações seguras e inovadoras em alimentos e bebidas.

Com sede em Darmstadt, na Alemanha, a Döhler atua em mais de 130 países, possuindo mais de 41 centros de produção, bem como escritórios de vendas e centros de aplicação em todos os continentes. Mais de 6.000 dedicados colaboradores oferecem aos nossos clientes soluções integradas em alimentos e bebidas, do conceito à realização.

“WE BRING IDEAS TO LIFE.” descreve brevemente o método estratégico e holístico que a empresa possui para inovação. Este método engloba inteligência de mercado, monitoramento de tendências, desenvolvimento e aplicação de produtos inovadores, consultoria em segurança de alimentos e microbiologia, assuntos regulatórios e também ciência do consumidor e sensorial.



Döhler América Latina
doehler.com