

Naturome

Enhancer



SENSIENT[™]
FLAVORS & EXTRACTS

TECHNOLOGIES

Brown Flavors

El perfilamiento de los "Sabores Oscuros", enrobustecen cualquier experiencia en mouthfeel con sensaciones que particularmente como consumidores relacionamos con "Premium", "Indulgente" y de "alta calidad". Perfiles que ocurren durante los procesos de rostizado y tostado en general.

Este portafolio provee la solución a productos que al ser sometidos a altas temperaturas pierden características de sabor, potenciando las notas características de horneado o cocido.

Son sabores a reacción que son elaborados mediante el procesamiento térmico de dos o más materiales bajo condiciones controladas.

Son perfiles complejos
permanencia en boca,
y resistencia a procesos térmicos

Ventajas



Recomendable para productos veganos.



Etiqueta limpia con sabores naturales.



Resistencia Térmica.



Perfiles sweet o savory, hidrosolubles y oleosolubles.

Perfiles de Sabor



Coffee Caramel



Choco Crumble



Burn Sugar



Cocoa Booster



Mantequilla Avelanada



Piel de Pollo



Beef Broth



Mirepoix



Pan con Chocolate



Rostizado
Tostado
Cocido
Caramelizado
Horneado
Artesanal



SENSIENT[™]
FLAVORS & EXTRACTS