

Extractos NATURALES



SENSIENT™
FLAVORS & EXTRACTS

TECHNOLOGIES

Spicy Touch

Los gustos de los consumidores están evolucionando, inclinándose hacia combinaciones de sabores más complejas.

La tendencia hacia lo picante, tiene potencial de permanencia, donde los consumidores describen y afirman disfrutar de alimentos al menos moderadamente picantes, con el fin de seguir encontrando aventura y contraste en el sabor de los alimentos y bebidas.

Traemos un portafolio lleno de naturalidad y sabor que puede favorecer el diseño y experiencia de tus productos.

45%

de los consumidores en una encuesta global, de entre 18 y 34 años de edad aspiran a que un mayor número de restaurantes ofrezcan más alimentos y salsas con sabores combinados.

Encuesta MINTEL 2021

Chiles & Especias

Ventajas



Etiqueta Limpia, extracto natural, con claims asociados.



Perfiles variados para objetivos de experiencia distintos.



Estandarización de sabor de temporada.



Aplicabilidad, adecuados para todo tipo de producto.



Habanero Extract Oil



Chipotle Extract Oil



Green Jalapeño Extract Oil



Ancho Extract Oil



Red Jalapeño Extract Oil



Jugoso
Ahumado
Pungente
Piel /Semilla
Notas Dulces
Asado



SENSIENT™
FLAVORS & EXTRACTS