



La nouvelle gamme ByNature de Givaudan d'arômes culinaires naturels viande

Le 29 Septembre 2008, Dübendorf, Suisse – La Division Arômes de Givaudan lance son nouveau programme ByNature destiné au marché européen avec une série de profils culinaires naturels d'arômes viande. La gamme ByNature d'arômes culinaires viande de Givaudan permettra aux fabricants de réaliser des produits authentiques aromatisés au porc, au bœuf et au poulet en utilisant des arômes naturels.

La technologie unique et innovante de Givaudan apporte un goût à la fois authentique et amélioré, une note 'naturelle' au produit fini et une perspective culinaire bien supérieure qui reconstitue à la fois le morceau de viande spécifique et la saveur dérivée selon toute sorte de méthode ou mode de cuisson.

Colin Scott, Directeur Marketing Produits Salés EAME de Givaudan, a commenté ainsi cette nouvelle démarche: "Cette nouvelle gamme d'arômes viande a été développée en réponse à la demande des consommateurs pour des goûts authentiques et naturels de la "bonne cuisine familiale" et afin de répondre au besoin continu de l'industrie alimentaire pour des arômes viande naturels fournis sous une forme pratique et utilisés dans des bouillons, des soupes, des sauces, des amuse-gueules, des plats cuisinés et même dans des plats sans viande.

"Grâce au programme de très grande envergure du département Recherche et Développement chez Givaudan, impliquant à la fois des connaissances en biotechnologie de pointe et l'exploitation de progrès récents dans le domaine de la science de fermentation et des procédés de l'enzymologie, nos clients peuvent désormais avoir accès à un portefeuille bien plus vaste d'arômes naturels, rentables et de très haute qualité."

Les arômes sont basés sur une gamme de recettes 'qualité or' pour la cuisson de différents types de viande – depuis le filet de poulet poché jusqu'à l'entrecôte grillée et le porc rôti au four, en passant par le ragoût de bœuf cuit à four doux.

Matthew Walter, Chef Corporate EAME de Givaudan, a déclaré également: "la perspective culinaire propre à Givaudan offrira aux clients une façon de créer de nouvelles saveurs passionnantes au goût de viande, reflétant ainsi tout le répertoire possible des différentes méthodes de cuisson utilisées par le cuisinier afin de faire ressortir la saveur exquise et naturelle des différents morceaux de viande selon leurs modes de cuisson."

La gamme ByNature de Givaudan s'efforce de mettre à la disposition des clients de nouvelles sources d'ingrédients et de technologie innovante. Les différents services support liés à la démarche ByNature de Givaudan permettent de réduire la complexité rencontrée par les fabricants européens qui introduisent de délicieuses nourritures et boissons naturellement aromatisées sur le

marché, leur garantissant la conformité de l'étiquetage des arômes naturels selon les règlements de l'Union Européenne.

Notes pour les éditeurs :

La Division Arômes de Givaudan est un partenaire fiable pour les entreprises alimentaires les plus importantes du monde, associant à la fois son expertise mondiale en matière de compréhension sensorielle et d'analyse à son innovation déterminée par les consommateurs pour des applications de produits uniques et de nouvelles opportunités de marché. Du concept aux étagères des magasins et aux restaurants de la restauration rapide, Givaudan travaille avec les fabricants alimentaires afin de développer des arômes et des saveurs entrant dans la composition de produits vedette dans les cinq continents.

Pour de plus amples renseignements et des photos, veuillez contacter :

Toni Gill : toni.gill@razor-pr.com Tél. : +44 (0) 1869 353800

Lucy Ferguson : lucy.Ferguson@razor-pr.com Tél. : +44 (0) 1869 353800

Shelby Rohwedder, Coburn Communications: shelby.rohwedder@coburnww.com

Tel: +1 212 536 9836