

新鲜

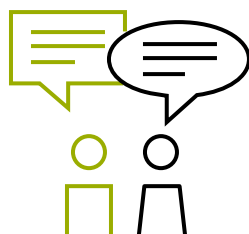
重塑方便食品的赏味体验



引入“新鲜度”的概念

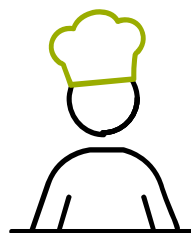
一种新的食用香精调香方法，为方便食品赋予新鲜度感受体验。增添新鲜味道和活力，仿佛刚刚把食材加入到可口菜肴之中。

新鲜度之旅



了解消费者

- 在欧洲进行定量与定性研究
- 关键消费者洞察
- 感官研究
- 新鲜度的五个维度模型



烹饪灵感

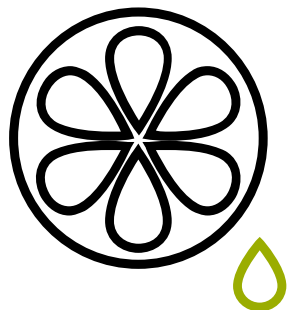
- 奇华顿在纽约举办的名厨顾问团
- 全球最顶尖的五大明星大厨
- 广泛的烹饪洞察
- 将来自大厨的灵感用于食用香精

解读新鲜风味的关键要素

大厨通常使用切碎的绿色草本植物或挤出的柠檬或青柠汁来为菜肴做最后的调味。这能带来积极的对比感受，赋予令人惊喜的风味要素。

我们如何实现溢满口腔的新鲜感？

新鲜 重塑方便食品的赏味体验



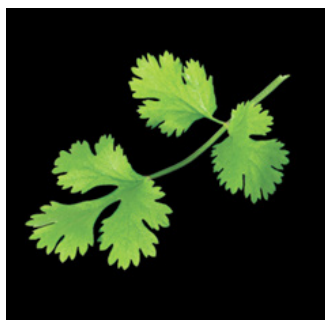
捕捉瞬间：FreezeFrame®（鲜锁味型）

- FreezeFrame®（鲜锁味型）是由奇华顿所有的技术和商标。
- 它捕捉住原料最新鲜的时刻。

实现不同的饮食体验

- 通过新鲜度和正宗感提升食物味型
- 菜肴尝起来仿佛刚刚加入新鲜的食材
- 不同的原料各有其味
- 应用于咸味食品和零食领域，实现新鲜度
- 充满生气的风味

三个产品系列



绿色草本植物

香菜、欧芹、罗勒

捕捉住草本植物刚刚切碎时的那个瞬间



蔬菜

生菜和芦笋

带来生菜的爽脆感和白芦笋的鲜明风味



柑橘

青柠和柠檬

新鲜榨汁的青柠或柠檬的整体感觉