



Givaudan Flavours bietet eine „Clean Label“-Lösung für die steigenden Kosten von Zitronenöl

Dübendorf, Schweiz, 14. Juli 2008: Eine Vielzahl von wetterbedingten Problemen hat die weltweite Versorgung mit Zitronen stark beeinträchtigt, wobei gemäß Givaudan, dem weltgrößten Aromakonzern, dieses Jahr Fehlmengen von 30 % erwartet werden. Dies wiederum erhöht die Preise für Zitronenöl signifikant. Verglichen mit 2004 stiegen sie um mehr als das Fünffache und belasten somit besonders die Getränkeindustrie, einen der größten globalen Verbraucher von Zitronenöl.

Givaudan Flavours führt seine Lösung ein, um den Kunden im Kampf gegen die steigenden Zitronenpreise zu helfen und zwar in Form eines neuen Angebots von Zitronenöl-Austauschstoffen. Als Teil des vom Unternehmen entwickelten SUNthesis™ Zitruszusatzstoff-Sortiments wurde das Angebot so konzipiert, dass es den Aromaprofilen von Zitronenöl genau entspricht. Andere Zitrusaroma-Austauschstoffe in der Sammlung beinhalten Orangen-, Limonen- und Grapefruitzusätze.

„Das SUNthesis™-Sortiment wurde entwickelt, um die Auswirkungen wirtschaftlicher Schwankungen auf dem Zitrusmarkt zu mildern und die von den Kunden benötigte Preisstabilität zu liefern“, erklärt Dawn Streich, Zitrus-Produktmanager von Givaudan. „Die Kombination unseres sicheren Zugangs zum Rohmaterial und unserer eigenen Aromadesign-Technologien ermöglichen es uns, das Gleichgewicht von Preis und Qualität zu optimieren und gleichzeitig großartig schmeckende Zitronenaromen zu erhalten.“

Die Austauschstoffe für Zitronenöl von Givaudan, die im Vergleich zum Auf und Ab des Zitronenölmarkt mit einem aggressiven Preis auf den Markt kommen, wurden so gestaltet, dass sie ein natürliches ‚reines‘ Zitronenaroma liefern und vollständig auf die Kennzeichnungsanforderungen der Getränke- und Nahrungsmittelhersteller abgestimmt sind.

„Da der Großteil der Zitronen derzeit frisch als Frucht verbraucht wird, führt dies zu einem weiteren Preisdruck auf Zitronenöl, ein Nebenprodukt der Zitronenverarbeitung“, sagte Jerry Sachs, Einkaufsleiter für Zitrusfrüchte von Givaudan. „Durch unsere neuen Zitronenöl-Austauschstoffe sind die Getränke- und Nahrungsmittelhersteller in der Lage, das Risiko dieses Preisdrucks zu vermeiden, während sie ein konsistentes Aromaprofil höchster Qualität erhalten.“

Das SUNthesis™ Zitruszusatz-Sortiment ist Teil von Givaudans innovativem TasteEssentials™-Programm, das auf der 100-jährigen Erfolgsgeschichte der Lieferung von herausragenden Aromastoffen an die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie aufbaut.

**Hinweise für Redakteure**

Givaudan Flavours ist ein zuverlässiger Partner der weltweit führenden Nahrungsmittel- und Getränkeunternehmen. Vom Entwurf bis zu den Warenregalen und Fast-Food-Restaurants arbeitet Givaudan mit Lebensmittel- und Getränkeherstellern zusammen, um Aromen und Geschmacksrichtungen für marktführende Produkte auf sechs Kontinenten zu entwickeln:  
[www.givaudan.com](http://www.givaudan.com)

**Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:**

Toni Gill: [toni.gill@razor-pr.com](mailto:toni.gill@razor-pr.com) Tel.: +44 (0) 1869 353800

Lucy Ferguson: [lucy.ferguson@razor-pr.com](mailto:lucy.ferguson@razor-pr.com) Tel.: +44 (0) 1869 353800

Shelby Rohwedder, Coburn Communications: [shelby.rohwedder@coburnww.com](mailto:shelby.rohwedder@coburnww.com)

Tel: +1 212 536 9836