



Givaudan Arômes offre une solution naturelle pour contrecarrer l'augmentation du coût des huiles essentielles de citron

14 juillet 2008 : Divers problèmes liés aux conditions climatiques ont sévèrement affecté les récoltes mondiales de citron : la pénurie devrait avoisiner les 30 % cette année, selon Givaudan, le plus grand producteur mondial d'arômes. Les prix des huiles essentielles de citron augmentent par conséquent de façon significative. Ces derniers ont été multipliés par plus de cinq par rapport à 2004, mettant ainsi à rude épreuve l'industrie de la boisson, globalement un des plus grands consommateurs d'huile essentielle de citron.

Givaudan Arômes lance sa solution pour aider ses clients à combattre le coût croissant du citron sous la forme d'une nouvelle gamme d'ingrédients de remplacement de l'huile essentielle de citron. Faisant partie de la collection d'ingrédients aux agrumes conçus par le programme SUNthesis™ de la société, cette gamme a été créée afin de se conformer précisément au profil aromatique des huiles essentielles de citron. Les autres substituts des arômes agrumes de la collection comprennent les ingrédients orange, citron vert et pamplemousse.

Dawn Streich, Chef de Produit Agrumes chez Givaudan explique que « la collection SUNthesis™ a été conçue afin de contrecarrer les fluctuations des marchés des agrumes, fournissant ainsi la stabilité de coût dont ont besoin nos clients ». Il ajoute : « En combinant la sécurité d'accès aux matières premières dont nous bénéficions et les technologies de création d'arômes qui sont les nôtres, nous pouvons optimiser le rapport qualité/prix du produit tout en offrant des arômes citron de grande qualité. »

Les substituts d'huile essentielle de citron de Givaudan, dont les prix font sérieusement concurrence à ceux pratiqués sur le marché de l'huile essentielle de citron, ont été formulés afin de donner un arôme citron naturel avec référence à la source ainsi que pour s'aligner totalement avec les besoins d'étiquetage des producteurs du secteur boisson-alimentation.

« La majorité des citrons étant actuellement utilisée dans la consommation de fruits frais, l'huile essentielle de citron n'en est que plus chère, celle-ci étant un produit dérivé de la transformation du citron » a déclaré Jerry Sachs, Directeur des Approvisionnements Agrumes chez Givaudan. « Nos nouveaux ingrédients de remplacement de l'huile essentielle de citron permettront aux producteurs de boissons et d'aliments de ne pas faire les frais de ces augmentations de prix tout en maintenant un profil aromatique égal et de grande qualité. »

La collection d'ingrédients aux agrumes SUNthesis™ fait partie de TasteEssentials™, le programme innovant de Givaudan qui s'appuie sur plus d'un siècle de production d'ingrédients aromatiques de la plus grande qualité pour le secteur boisson-alimentation.

**Notes aux rédacteurs**

Givaudan Arômes est un partenaire de confiance des sociétés leader du secteur boisson-alimentation mondial. De la conception aux rayons des magasins en passant par la restauration rapide, Givaudan travaille avec les professionnels du secteur alimentation-boisson afin de développer des arômes et des saveurs pour les produits leaders sur le marché et ce sur les cinq continents : [www.givaudan.com](http://www.givaudan.com)

**Pour plus de détails, veuillez contacter :**

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

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

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

Tel: +1 212 536 9836