



Givaudans neues Vanillearoma – ganz nach Kundengeschmack

1 Juli 2008: Nach umfangreichen Investitionen und weltweiter Forschung über die Zukunftstrends für Vanille, eines der weltweit beliebtesten Aromen, setzt Givaudan jetzt neue Maßstäbe in der Herstellung. Givaudans inspirierendes und verbraucherorientiertes TasteEssentials™ Vanilla-Programm ist eine Optimierung, die die Grenzen traditioneller Vanillearomen sprengt und den Verbraucher einen neuen und ganz besonderen Geschmack erleben lässt.

TasteEssentials™ integriertes Aromadesign verbindet unsere genaue Kenntnis der Verbraucher in aller Welt mit unserem sensorischen Know-how, unserer bahnbrechenden Forschung auf Madagaskar und unserem Einblick in die Kulinarik. Daraus haben wir exklusive neue Vanillezutaten und außergewöhnliche Aromen entwickelt. Unsere Verbraucher- und Marktforschung, die in 20 Ländern mit über 4000 Verbrauchern und 75 der beliebtesten Vanilleeiskrems der Welt durchgeführt wurde, hat uns einen einzigartigen Einblick in die emotionale Bedeutung der Vanille für die Verbraucher verschafft. Diese Assoziationen und Vorlieben haben Givaudans innovative Entwicklung hinsichtlich Zutaten, Geschmack und Konzept bestimmt.

Scott May, Global Head von Givaudans Süßwaren- und Milchproduktedivision, meint: „Der Start von Givaudans TasteEssentials™ Vanilla Programm markiert einen entscheidenden Durchbruch. Wir haben herausgefunden, wie die Verbraucher in den verschiedenen Teilen der Welt über Vanille denken, in welcher Form ihnen die Vanille gefällt und welche Gefühle Vanille in ihnen weckt. Mit Givaudans neuen Vanillezutaten, Givaudans Einblick in das Verbraucherempfinden und Givaudans Erfahrung in der Aromenentwicklung ist es für die Lebensmittelhersteller jetzt einfacher als je zuvor, wirklich einzigartige, gründlich getestete und validierte Vanillearomen zu schaffen, mit denen sie die Verbraucher für sich gewinnen.“

Givaudans umfangreiche Vanilleforschung war die Inspiration zur Entwicklung von mehr als 500 einzigartigen Vanillekonzepten, von denen fast 150 an Verbrauchern in aller Welt getestet wurden, um eine exklusive Palette an überzeugenden Vanillearomen zusammenzustellen, die bei den Verbrauchern Anklang finden. Dave Bratton, Flavourist bei Givaudan, meint dazu: „Unser Ziel war es, über die bisherigen Grenzen der Vanillearomen hinauszugehen. Als wir sahen, wie die Verbraucher auf unsere Prototypen reagierten, wurde uns klar, dass im Bereich der Vanille viel mehr akzeptiert – und sogar gewünscht wird – als wir bislang gedacht hatten.“

Früher standen die Hersteller vor einer schwierigen Entscheidung: Entweder mussten sie einen teuren, seltenen Rohstoff verwenden, für den es keine stabile Lieferkette gab, oder sie mussten bei der Qualität des Geschmacksprofils Kompromisse eingehen, indem sie synthetische Ersatzstoffe oder Extrakte verwendeten, denen der delikate Geschmack und die Finesse des Naturprodukts fehlten.

Jetzt können die Hersteller auf das branchengrößte und vielfältigste Angebot an von den Verbrauchern bevorzugten Natur- und naturidentischen Vanillearomen zugreifen. So wird es für sie

einfacher, sich mit ihren Produkten von der Konkurrenz abzusetzen und die Käufer zum wiederholten Einkauf zu bewegen. Givaudan steht für Fachwissen und Erfahrung mit Spezialprodukten und –anwendungen wie dem „Virtual Aroma Synthesizer“. Dank dieser Spezialtechnologie lassen sich Lebensmittel und Getränke mit Vanillegeschmack jetzt schneller auf den Markt bringen.

Givaudan arbeitet mit den Herstellern zusammen, um die wegen globaler Lieferengpässe anhaltenden Probleme bei der Beschaffung hochwertiger Vanilleprodukte zu überwinden. Die Verbraucher wollen wissen, woher die Produkte stammen und wie sie zu ihnen gelangt sind. Givaudans globale Produktbeschaffungs- und Entwicklungsstrategie trägt dem Rechnung, denn wir unterhalten in verschiedenen Entwicklungsländern ein breites Spektrum nachhaltiger Produktionsprogramme.

Hinweis an die Redakteure:

Givaudan Flavours ist ein bewährter Partner der weltweit führenden Lebensmittel- und Getränkeunternehmen, der seinen globalen Sachverstand in Sensorik und Analyse mit verbraucherorientierter Innovation verbindet, um einzigartige Produktanwendungen zu ermöglichen und neue Marktchancen zu erschließen. Von der Konzeption bis in die Ladenregale und Schnellbedienungsrestaurants arbeitet Givaudan auf fünf Kontinenten mit den Lebensmittel- und Getränkeherstellern zusammen, um Aromen und Geschmacksstoffe für marktführende Produkte zu entwickeln.

Wenn Sie weitere Informationen wünschen, wenden Sie sich bitte an:

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

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

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

Tel: +1 212 536 9836