

PRESSEINFORMATION

Passend zum Wellness-Trend: Hibiskus-Aromen von Dreidoppel

Immer mehr Verbraucher entscheiden sich für eine gesunde Lebensweise. Bei der Ernährung stehen Lebensmittel im Fokus, welche die Gesundheit und das Wohlbefinden unterstützen. Passend zu dieser Entwicklung bietet auch das Dreidoppel Aromenportfolio zahlreiche Geschmacksrichtungen, die mit einem Wellnessfaktor assoziiert werden. Auf der ProSweets Cologne stellt Dreidoppel vom 28. bis 31. Januar 2024 nun den frischen, blumigen und feinsäuerlichen Trendgeschmack Hibiskus vor.

Langenfeld, Januar 2024. Gesundheit und Wohlbefinden waren für Verbraucher noch nie so wichtig wie heute. Nicht zuletzt durch die Pandemie haben sie den Wert einer gesunden Lebensweise erkannt. Als proaktiver Ansatz für die Gesundheit liegen Lebensmittel und Getränke mit funktionellen Inhaltsstoffen voll im Trend. Und auch zahlreiche neue oder wiederentdeckte Geschmacksrichtungen vermitteln diese Gesundheitsvorteile. Ein großes Plus: Auch die Bereitschaft, für Wellness-Sortimente mehr auszugeben, steigt.

Mehr Absatz mit Hibiskus

Der frische, blumige Geschmack und die feinsäuerliche Note der essbaren roten Hibiskusblüten, denen zahlreiche gesundheitliche Vorteile zugeschrieben werden, passen perfekt zu diesem Trend. Tatsächlich wächst das Angebot an süßen Lebensmitteln mit Hibiskus weltweit bereits rasant. Dreidoppel bietet passende flüssige Hibiskus-Aromen zur Herstellung leckerer Produkte mit diesem attraktiven Wellness-Geschmack. Diese natürlichen Aromen, die sich auch sehr vielseitig mit Geschmacksrichtungen wie Himbeere, Pfirsich oder Cranberry kombinieren lassen, können dabei ebenso in vegetarischer oder veganer Rezeptur hergestellt werden wie auch allergenfrei. Eine Kosher- oder Halal-Zertifizierung ist ebenfalls möglich.

Auf der ProSweets Cologne stellt das Dreidoppel Team das Trendaroma Hibiskus am Stand E069 in Halle 10.1 vor.

PRESSEKONTAKT:

VestaLaurenz Consulterie + Fotografie GmbH
Melanie Clausen
Tel.: +49 234 687566-32
pressedienst@vestalaurenz.de

Die Dreidoppel GmbH ist spezialisiert auf die Entwicklung und Herstellung von fruchtigen und süßen Aromen. Seit 125 Jahren bietet Dreidoppel hochwertige Aromen für die Lebensmittelindustrie, ein vielfältiges Produktsortiment für Bäckereien und Konditoreien sowie ein breites Angebot an Zutaten für die handwerkliche Herstellung von Frucht- und Speiseeis unter der Marke Gelatop. Gegründet im Jahr 1899, zählt das in Langenfeld ansässige Unternehmen heute über 180 Mitarbeiter und vertreibt seine Ideen für den guten Geschmack weltweit in 48 Ländern.