

PRESSEINFORMATION

Nichts geht über Schokolade:

Große Dreidoppel Aromenvielfalt zur beliebtesten süßen Geschmacksnote

Ob Süßwaren, feine Gebäcke, Desserts oder Eis: Schokolade ist ein echter Genussklassiker, der sich weltweit größter Beliebtheit erfreut. Kein Wunder also, dass diese wichtige braune Note in zahlreichen Produktkategorien entscheidend zum Wachstum beiträgt. Auch das Dreidoppel Aromenportfolio umfasst Schokoladenaromen mit ganz unterschiedlichen Geschmacksprofilen. Von milchig-süß über sahnig-karamellig oder herb bis zu feinen Nuss-Nougat-Noten – diese hochwertigen Aromen verleihen süßen Kreationen exakt den gewünschten Charakter. Vom 28. bis 31. Januar 2024 können Fachbesucher die Dreidoppel Schokoladenvielfalt auf der ProSweets Cologne entdecken.

Langenfeld, Januar 2024. Verbraucher lieben den süßen Genuss. Beim Naschen und Snacken setzen sie insbesondere auf vertraute und wohltuende Geschmacksrichtungen. Ganz vorn in der Verbrauchergunst ist dabei Schokolade in all ihrer Vielfalt, sowohl pur als auch in Kombination mit anderen Noten. Und so verzeichnet die Geschmacks-kategorie „Schokolade“ bei süßen Produktneuheiten ein Gesamtwachstum von fast 20 Prozent (CAGR 2018-2022, Innova Market Insights).

Beständige Perfektion: Schokolade als Aroma

Ihren Ursprung haben Schokolade und Kakao in den Samen des Kakaobaums. Als Naturprodukt unterliegen sie dabei natürlichen Qualitäts- und Verfügbarkeitschwankungen – hier können Aromen für Beständigkeit sorgen. Der besondere Geschmack der Schokolade entsteht durch ihre über 500 leicht flüchtige Verbindungen, wovon 25 Aromastoffe besonders wichtig sind. In der hauseigenen Forschung & Entwicklung gelingt es den Dreidoppel Aromenexperten, diese Aromastoffe in verschiedene gebrauchsfertige Schokoladenaromen zu übersetzen.

Und je nach Verwendung empfehlen sich unterschiedliche Aromenformen.

- Flüssige Aromen gewährleisten in diversen Applikationen eine optimale Verteilung und Löslichkeit des Aromas.
- Aromapasten überzeugen neben der Aromatisierung des Produktes auch durch eine intensive, authentische Farbgebung.
- Pulverisierte Aromen eignen sich besonders für Lebensmittel in Pulverform. Insbesondere die nach neuestem SprayDREI² Standard sprühgetrockneten Aromen zeichnen sich unter anderem durch optimale Aromaverkapselung und geringe Aromaverluste aus.

Auf der ProSweets Cologne stellt Dreidoppel die große Schokoladenvielfalt mit leckeren Geschmacksmustern am Stand E069 in Halle 10.1 vor.

PRESSEINFORMATION

PRESSEKONTAKT:

VestaLaurenz Consulterie + Fotografie GmbH

Melanie Clausen

Tel.: +49 234 687566-32

pressediens@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.