



19102012

德乐棕色香精

巧克力、焦糖、咖啡和可可粉：德乐开发出新型棕色香精，引领行业潮流

德乐开发出各种新型“棕色香精”，包括巧克力、可可粉、坚果、牛轧糖、咖啡、焦糖和香草等口味。其中的每一种香精都有多种细微的口味差别。除了萃取物和天然香精，全球配料制造商德乐还供应大量复合香精。“把握时代的口味”是引导德乐开发新型香精系列的座右铭。不仅市场和技术在不断变化，消费者的口味偏好也在不断发生变化，而且变得越来越多样化。例如，现在的消费者仅仅巧克力就有100多种不同的选择。十年前在欧洲的市场上，焦糖往往带有“烧焦”口味的特点，但是今天消费者更偏好那种较温和的焦糖口味。在不同的国家，消费者的口味偏好也不尽相同。所以，除了为单种香精开发大量不同的细微口味差别，德乐还根据不同国家和地区的口味偏好开发出相应的产品组合。

“棕色”香精是纯正口味的代名词，因此它们在奶制品和冰激凌细分市场使用的香精中位居前列。即使在酒精饮料细分市场，如果没有棕色香精，奶油利口酒真是不可想象的东西。然而，如今饮料品类之间的界限越来越模糊了。现代的消费者非常愿意尝试新鲜事物！他们会想，为什么软饮料市场中没有巧克力、坚果、香草或可可口味的饮料呢。为此，除了传统奶制品和冰激凌以外，德乐又开发了含有棕色香精的创新型饮料产品——

其中包括柠檬焦糖口味的碳酸软饮料、巧克力辣椒口味的啤酒混合饮料，以及咖啡巧克力口味的功能饮料。凭借一体化的方案，德乐能够围绕单一原材料向客户供应所需的一切：从初步的产品概念到量身定制的复合配料(已含有良好平衡调配的配料)。这就是帮助客户实现创新的最简单方法。

### 德乐简介

德乐([www.doehler.com](http://www.doehler.com))是食品饮料行业天然配料、配料系统和一体化解决方案的全球领先制造商、营销商和供应商。德乐的一体化解决方案和广泛的产品组合覆盖香精、乳化剂、天然色素、健康配料、复合配料、水果配制品、酒精和非酒精饮料基料、奶制品基料、麦芽和谷物基料、增甜系统、水果/蔬菜汁、果浆、浓缩汁和水果混合剂等，为食品和饮料的创新及安全应用打下了理想的基础。

德乐集团的总部位于德国达姆施塔特市(Darmstadt)，集团下属机构遍布全球130多个国家，拥有50个销售办事处、19个生产中心和21个应用中心。2700多名专注而有奉献精神的员工，为我们的客户提供从概念到现实的完全一体化食品饮料解决方案。

“我们让想法变成现实”这句话简要地描述了德乐始终致力于创新的历史和战略发展轨迹。我们的创新在于市场情报、趋势监测、创新产品和产品应用的开发、食品安全和微生物学咨询建议、食品法律以及感官和消费者科学等方面。

### 欲了解更多信息，请联系：

德乐食品饮料配料（上海）有限公司  
德乐集团

电话: +86 21/33231888

传真: +86 21/34074473/65

地址:上海市闵行区申南路739号

DÖHLER GMBH  
Riedstraße  
64295 Darmstadt  
[www.doehler.com](http://www.doehler.com)