



Multi-sensorische Erlebnisse auf der BRAU Beviale: Döhler präsentiert natürliche Ingredients & Produktideen, die alle Sinne ansprechen!

Auf der BRAU Beviale in Nürnberg lädt Döhler seine Besucher zu einer multi-sensorischen Erlebnisreise durch die Welt der Lebensmittel und Getränke ein. Das Unternehmen stellt ein riesiges Portfolio an natürlichen Ingredients und Ingredient Systemen vor sowie innovative Ideen für Lebensmittel und Getränke, bei denen alle Ingredients harmonisch aufeinander abgestimmt sind! Unter dem Leitgedanken „WE BRING IDEAS TO LIFE.“ stellt der Partner für integrierte Food & Beverage Lösungen rund 100 innovative Ideen für Lebensmittel und Getränke vor, die von erfrischenden karbonisierten Getränken und Juicy Energy Drinks über leichte Aqua Plus Getränke, Malzgetränke, Säfte und Nektare bis hin zu Weinmisch-, Cider- und Biermischgetränken reichen. Grundlage der Innovationen ist das umfassende Portfolio an natürlichen Ingredients bestehend aus Flavours, Colours, Health & Nutrition Ingredients, Cereal Ingredients, Dairy Ingredients, Speciality Ingredients, Fruit & Vegetable Ingredients sowie Ingredient Systeme. Zu den Top-Ingredient-Innovationen zählen neben einer Range an geschmacksgebenden und funktionellen, pflanzlichen Extrakten auch effiziente Ingredient-Lösungen speziell für die Brauindustrie.

Sensorischer Mehrwert und funktionelle

Bausteine: Cereal & Malt Ingredients

Auf der BRAU Beviale stellt Döhler ein umfassendes Portfolio an Cereal & Malt

PRESS RELEASE

BRAU BEVIALE

26.11.2014



Ingredients mit vielfältigen Vorteilen vor. Cerealien- und Malzextrakte zeichnen sich durch eigenständige Geschmacksprofile aus und stellen zudem hochwertige Ernährungsbausteine dar. Dies macht sie zu einer idealen Basis für innovative alkoholfreie Getränke mit vielseitigen Positionierungsmöglichkeiten: von hellen malzhaltigen Erfrischungsgetränken über halal-fähige alkoholfreie Biere bis hin zu dunklen Malzgetränken. Durch die Kombination von natürlichen Rohstoffen mit modernsten Produktionstechnologien kann Döhler Cerealien- und Malzextrakte anbieten, die für maximalen Mehrwert in den Endapplikationen sorgen.

Döhler stellt in Nürnberg auch effiziente Lösungen für Brauereien vor. Spezielle Extrakte und Konzentrate bieten die Möglichkeit, Produktionsprozesse in Brauereien zu vereinfachen, Investitionen zu reduzieren und Produkte weiter zu verbessern. Premiere feiert man mit einem neuen Würzekonzentrat und einem Sauergut, welche auf der BRAU BEVIALE erstmalig dem Fachpublikum vorgestellt werden.

Hochwertige Biere in gleichbleibender Qualität zu produzieren, stellt für Brauereien heutzutage eine große Herausforderung dar. Zur Erreichung dieses Zieles bietet Döhler eine kosteneffiziente Lösung zur natürlichen Absenkung des pH-Wertes von Maische und Würze an: ein standardisiertes Sauergut, das nach traditionellen Verfahren hergestellt und mittels eines Vakuum-Fallstromverdampfers aufkonzentriert wird. Döhler Sauergut ist Sauermais nachweislich überlegen und erhöht die Geschmacksstabilität und „Drinkability“ von Bier signifikant.

PRESS RELEASE

BRAU BEVIALE

26.11.2014



Darüber hinaus stellt der Allround-Partner für die Brauindustrie ein Würzekonzentrat vor, das speziell auf die Anforderungen des modernen Brauprozesses hinsichtlich einer idealen Würzezusammensetzung und minimalen thermischen Belastung angepasst ist. Das Döhler Würzekonzentrat weist vergleichbare Eigenschaften wie eine klassisch hergestellte Würze auf und ermöglicht eine gleichbleibend hohe Bierqualität für vielfältige Biersorten. Gleichzeitig bietet sie dem Brauer kreativen Spielraum bei der Entwicklung eines individuellen Biergeschmackes. Daher stellt das Döhler Würzekonzentrat die perfekte Alternative für gewerbliche Brauer, Heimbrauer und solche, die es werden wollen, dar!

Gesund schmeckt besser

Auch im laufenden Jahr 2014 beweist die Anzahl der Produktneueinführungen: Kalorienreduzierte Produkte und Produkte mit gesundem Zusatznutzen liegen weltweit im Trend. Mit einem umfassenden Portfolio an Health & Nutrition Ingredients, darunter funktionelle Inhaltsstoffe und verschiedenste Süßungssysteme sowie einem hohen Maß an Anwendungsexpertise vereint Döhler hier die entscheidenden Kompetenzen unter einem Dach. Dies demonstriert das Unternehmen im Rahmen der BRAU Beviale anhand verschiedener Produktideen mit innovativen und funktionellen Produktpositionierungen. Auf besondere Verbraucherakzeptanz stoßen darüber hinaus Produkte, welche die beiden Megatrends „Natürlichkeit“ und „Gesundheit“ in sich vereinen. Döhler kommt diesem Trend mit einem breiten Ingredientportfolio nach, das von fermentierten,

PRESS RELEASE

BRAU BEVIALE

26.11.2014



kalorienreduzierten Säften über MultiSweet® Stevia-Süßungen bis hin zu „Botanical“-Extrakten reicht. Letztere bieten eine hervorragende Möglichkeit, um gesundheitsbezogene Produktpositionierungen emotional zu unterstreichen. Dank eines Joint Ventures in Südafrika mit Afriplex, einem führenden, Lieferant für natürliche Extrakte, stellt Döhler auch eine Vielfalt an hochwertigen Extrakten aus einheimischen Früchten und Pflanzen vor; der Fokus liegt hierbei auf Rooibos, Baobab, Moringa, sowie auf Aloe Ferox.

Wenn Geschmack zum Erlebnis wird

Viele „Botanicals“ sind nicht nur hinsichtlich ihrer vielfältigen Positionierungen höchst interessant; auch geschmacklich liefern sie außergewöhnliche Erlebnisse. Und Außergewöhnliches liegt bei Geschmacksrichtungen derzeit im Trend – insbesondere Blüten-Noten sowie Kräuter und Gewürze erfreuen sich großer Beliebtheit. Kardamom, Koriander, Rose, Veilchen oder Hibiskus vermitteln einen Hauch von Exotik und geben Innovationsimpulse.

Wenige Kalorien und reich an physiologisch wertvollen Inhaltsstoffen – dafür sind Gemüsesäfte bekannt und beliebt! Nicht zuletzt deswegen liegen Gemüse-Geschmacksrichtungen bei Erfrischungsgetränken derzeit voll im Trend. Um der steigenden Nachfrage nach Gemüse-Ingredients nachzukommen hat der Spezialist für „Fruit & Vegetable Ingredients“ sein Portfolio im vergangenen Jahr erheblich aufgestockt. Dass Gemüse allerdings nicht nur gesund, sondern in Kombination mit Frucht-, Tee-, Gewürz- und

PRESS RELEASE

BRAU BEVIALE

26.11.2014



Kräuter-Ingredients auch äußerst lecker, erfrischend und einzigartig im Geschmack sein kann, beweist Döhler anhand einer Vielzahl von außergewöhnlichen Produktapplikationen, die von Saftgetränken über Flavoured Water bis hin zu Teegetränken reicht.

Mehr als „nur“ natürlich

Natürlichkeit ist das Gebot der Stunde in der Lebensmittelindustrie und bei Döhler Leitsatz für das gesamte Portfolio. Natürlichkeit allein reicht jedoch oft nicht aus.

So sind beispielsweise einige natürliche Farben wie Carmine oder Zuckerkulör in Verruf geraten und werden weithin ersetzt. Alternativen, die Döhler auf der BRAU Beviale zeigt, sind hier natürliche Rottöne der „Red Brilliance“-Range sowie färbende Konzentrate aus Malz oder Apfel. Daneben zeigt Döhler sein umfassendes Spektrum an natürlichen Farben, das von Rot-, Gelb-, Orange-, Grün-, Blau- bis hin zu Brauntönen reicht.

Auch Lebensmittelunverträglichkeiten führen dazu, dass manche natürliche Inhaltsstoffe wie beispielsweise Cerealien in Lebensmitteln und Getränken gemieden werden. Dies stellt die Industrie einerseits vor Herausforderungen und eröffnet andererseits Marktchancen – denn sogenannte „frei von“- Produkte entwickeln sich mehr und mehr von der Nische zum Mainstream. Für glutenfreie Produkte stellt Döhler auf der BRAU sein Portfolio an glutenfreien Malzextrakten vor.

Natürlichkeit erobert inzwischen auch den Markt der alkoholhaltigen Produkte. Der Einsatz von

PRESS RELEASE

BRAU BEVIALE

26.11.2014



Fruchtsäften in alkoholhaltigen Getränken ermöglicht neben einem besonderen Geschmack auch den Einstieg ins Premiumsegment. Doch nicht jeder Fruchtsaft lässt sich mit Alkohol kombinieren; leicht kann es zu Ausfällungen, Sedimentation und so zur optischen Beeinträchtigung des Endproduktes kommen. Döhler hat eine Range an Speziaisaftkonzentraten entwickelt, die maßgeschneidert für die Verwendung in alkoholischen Getränken sind: Selbst bei höherem Saftgehalt verursachen sie weder Trübung noch Sedimentation. Die Saftkonzentrate sind sowohl für niedrig-alkoholische Getränke wie Cider oder Weinmischgetränke, als auch für hochprozentige Spirituosen ideal.

In den Mittelpunkt jeder innovativen Produktentwicklung und Produktapplikation stellt Döhler grundsätzlich das perfekte, multi-sensorische Produkterlebnis basierend auf einer stimmigen Ansprache aller Sinne. Mit diesem ganzheitlichen sensorischen Ansatz liefert Döhler seinen Kunden einen wichtigen differenzierenden Erfolgsbaustein.

Halle 1, Stand 303

Über Döhler:

Döhler (www.doehler.com) ist ein weltweit führender Hersteller, Vermarkter und Anbieter technologie-basierter natürlicher Ingredients, Ingredient Systems und integrierter Lösungen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Der integrierte Ansatz und das breite Produktportfolio von Döhler bieten eine optimale Grundlage für innovative und sichere Food & Beverage Applikationen. Das breite Produktportfolio reicht von Flavours, Colours, Health & Nutrition Ingredients, Cereal

PRESS RELEASE

BRAU BEVIALE

26.11.2014



Ingredients, Dairy Ingredients, Speciality Ingredients, Fruit & Vegetable Ingredients bis hin zu Ingredient Systems.

Döhler, mit Hauptsitz in Darmstadt, ist in über 130 Ländern aktiv und verfügt über 23 Produktionsstandorte, 48 Vertriebsbüros und Applikationsstandorte. Mehr als 3.500 engagierte Mitarbeiter stellen für unsere Kunden Integrated Food & Beverage Lösungen bereit - vom Konzept bis zur Realisierung.

„WE BRING IDEAS TO LIFE.“ beschreibt prägnant den integrierten Leistungsansatz. Dieser umfasst Market Intelligence, Trend-Monitoring, die Entwicklung von innovativen Produkten und Produkt-Applikationen, Beratung in Fragen der Lebensmittelsicherheit und Mikrobiologie, des Lebensmittelrechts und der Sensory & Consumer Science.

Für weitere Informationen:

Döhler GmbH
Riedstraße 7-9
64295 Darmstadt
www.doehler.com

Diana Wolfstädter (PR)
Tel +49 6151 306-1205
Fax +49 6151 306-8205
diana.wolfstaedter@doehler.com