



Döhler präsentiert auf der BrauBeviale 2016 integrierte Lösungen für gesunde und zugleich multisensorische Erlebnisse

Noch natürlicher, noch gesünder, noch außergewöhnlicher im Geschmack: So lassen sich die Innovationskonzepte treffend beschreiben, die Döhler auf der diesjährigen BrauBeviale präsentiert. Nach wie vor ist Natürlichkeit einer der wichtigsten Markttreiber in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Der Verbraucherwunsch geht jedoch noch ein Stück weiter. Neben dem Einsatz von möglichst „naturbelassenen“ Ingredients sucht der Verbraucher nach dem authentischen und reinen Geschmack, und Produkte die auch in Ihrer Herstellungsweise überzeugen: Eben „wie selbstgemacht“! Gleichzeitig wächst der Anspruch, dass Lebensmittel einen gesunden Nährwert bieten müssen und somit einen zeitgemäßen sowie individuellen Lifestyle unterstützen. Alle jene Themen spiegeln sich in den über 100 Produktinnovationen auf dem diesjährigen Döhler-Messestand wider. Döhler präsentiert für alle Getränke kategorien von Wasserplus, Carbonated Soft Drinks, Säften, Nektaren & Smoothies über Biermischgetränke und Cider die nächste Generation innovativer Getränke, die den Puls der Zeit treffen und dem Wunsch der Verbraucher gerecht werden. Grundlage der Innovationen ist das umfassende Portfolio an natürlichen Ingredients bestehend aus natürlichen Flavours, natürlichen Colours, Health & Nutrition Ingredients, Cereal Ingredients, Dairy & Dairy-free Ingredients, Speciality Ingredients, Dry Ingredients, Fruit & Vegetable Ingredients sowie Ingredient Systemen, die ebenfalls auf der BrauBeviale in ihrer ganzen Bandbreite vorgestellt werden.

Crafted – so lecker wie selbst gemacht!

Wenn Authentizität und hochwertige, natürliche Ingredients aufeinander treffen, dann entstehen „Crafted“ Produkte, die an eine Herstellungsweise wie an „selbstgemacht“ erinnern. Der „Crafted-Trend“ findet seinen Ursprung in der amerikanischen Brauindustrie – und schwappte im letzten Jahr nicht nur über die Landesgrenzen hinweg, sondern auch über alle Grenzen der Getränke kategorien. „Crafted Beer“ – ist weit mehr als eine besondere Art des Bieres. Es ist vielmehr eine Einstellung seiner Brauer, die sich mit außergewöhnlichen und individuellen Bieren von dem „Mainstream“-

PRESSEMITTEILUNG

BRAU

01112016



Geschmack abheben möchten. Auf der BrauBeviale 2016 präsentiert Döhler der Brauindustrie maßgeschneiderte Lösungen für die Herstellung dieser Trend-Biere. Hierzu zählen unter anderem Cereal Ingredients wie Sauergut und Würzekonzentrate – auch in glutenfreier Variante -, welche eine effiziente Herstellung von Premium-Bieren und Bierspezialitäten mit eigenständigen und authentischen Geschmacksprofilen ermöglichen. Neben den Ingredient-Lösungen zeigt Döhler auch absolut neuartige Produktkonzepte für die Brau- aber auch die alkoholfreie Getränkeindustrie wie beispielsweise außergewöhnliche „Double Brew“-Biermischgetränke oder hochwertige „Crafted“ Colas und Limonaden. Den reinen Geschmack erhalten die Getränke durch eine Rezeptur, die an eine „traditionell-hausgemachte“ Herstellungsweise erinnert sowie durch die Verwendung von besonders erlesenen Gewürzen und hochwertigen Fruchtsäften.

Mehr Vielfalt und neue Geschmackserlebnisse für Bio-Produkte!

Bio ist heute weit mehr als ein Gütesiegel: Es ist ein Lebensgefühl, welches schon lange sein Nischen-Dasein verlassen hat. Bio boomt – insbesondere die jüngere Generation greift heute zu Produkten, die aus ökologischem Anbau stammen und damit zur ihrer „gesünderen“ und „nachhaltigen“ Lebensweise passen. Gleichzeitig wünschen sich Konsumenten mehr Vielfalt bei Bio-Produkten in den Regalen – also Produkte jenseits von naturtrüber Apfelschorle & Co. Auf der BrauBeviale zeigt Döhler Produkte, die frischen und innovativen Wind bei Bio-Produkten bringen. Wie wäre es beispielsweise mit einem „Organic Superfruit“-Saft, einer „Organic Herb Soda“ oder leckere stille Saft-Getränke für Kinder – alles in Bio-Qualität? Für viele weitere kreative Getränkekombinationen präsentiert Döhler in Nürnberg sein breites Portfolio an Organic Fruit & Vegetable Ingredients. Das Ingredient-Spektrum aus ökologischem Anbau und Herstellungsweise enthält Direktsäfte, Saftkonzentraten und Pürees sowohl aus traditionellen als auch exotischen Früchten, die neue Geschmackserlebnisse für Bio-Produkte ermöglichen.

Purer Geschmack – so gut wie die Natur selbst!

PRESSEMITTEILUNG

BRAU

01112016



Natürlichkeit und Gesundheit können nur punkten, wenn auch der Geschmack eines Produktes überzeugt! Verbraucher wünschen nicht nur neue, außergewöhnliche Geschmackserlebnisse sondern auch einen authentischen und unverfälschten Geschmack. Dies ist der Grund warum Direktsäfte erfolgreicher sind denn je. Auf der BrauBeviale zeigt Döhler innovative Produktkonzepte mit hochwertigsten NFC-Ingredients: Säfte, Nektare, Smoothies und Schorlen, die nicht nur durch einen herausragend natürlich-frischen Geschmack überzeugen, sondern auch Inspirationen für gesunde und trendgemäße Produktpositionierungen geben.

Citrus-Früchte sind im Getränkebereich die „Evergreens“ unter den Geschmacksrichtungen. Doch auch hier wächst der Anspruch nach noch authentischerem Geschmackserlebnis! Auf der BrauBeviale 2016 stellt Döhler seine Kompetenz im Bereich der Citrus-Extrakte und Aromen ein weiteres Mal unter Beweis. Die Frische und Qualität der Früchte sowie modernste Technologien spielen bei der Herstellung der Döhler-Extrakte und der Entwicklung eines absolut natürlichen Geschmacksprofils die wichtigste Rolle. Deshalb ist Döhler in den wichtigsten Zitrusanbauregion der Welt vertreten und gewinnt hier den vollen und natürlichsten Geschmack der Zitrusfrüchte. Der Spezialist für Citrus-Ingredients zeigt auf seinem Stand ein breites Spektrum an FTNF-Aromen, Wasserphasen, Ölen, Extrakten, Fraktionen & Isolaten. Applikationsspezifische Flavour-Solutions wie für leckere Biermisch-Getränke, innovative Limonaden oder erfrischende Wasserplus-Getränke können ebenfalls auf dem Döhler-Messestand verkostet werden.

Neue Geschmackserlebnisse für alle Getränke-Kategorien

Inspirationen für komplett neuartige Geschmackserlebnisse präsentiert Döhler anhand von innovativen Getränkekonzepthen wie einer neuen Generation von Ciders, Kaffeegetränke mit dem Trend-Ingredient „Coffee Cherry“ oder aber Biermischgetränke, die eine gelungene Fusion aus Bier und beliebten Spirituosen darstellen. Gemäß des integrierten Lösungsansatzes liefert Döhler für innovative Geschmackserlebnisse alles aus einer Hand: Von der Produktidee bis hin zum maßgeschneiderten Ingredient. So stellt Döhler auf der BrauBeviale auch seine umfassende Bandbreite an natürlichen Ingredients für besondere Geschmacksrichtungen

PRESSEMITTEILUNG

BRAU

01112016



vor. Hierzu zählen sowohl natürliche Aromen, Fruit & Vegetable Ingredients in vielen exotischen Varianten und Brewed Coffee Bases als auch alkoholische und alkoholfreie Fermentate für vollends neuartige Geschmackserlebnisse.

Weniger Zucker – viel Geschmack!

Zucker wird zunehmend von Verbrauchern rund um die Welt als ungesund wahrgenommen. Auch von Seiten der Regierungen werden Maßnahmen ergriffen, wie beispielsweise der Erhebung einer „Zucker-Strafsteuer“, um die Verwendung von Zucker in Lebensmitteln stark einzuschränken. Auf der BrauBeviale präsentiert Döhler hier maßgeschneiderte Süßungssysteme sowie innovative Getränkekonzepete, die den unterschiedlichen Anforderungen der verschiedenen Märkte sowie der verschiedenen Applikationen gerecht werden. So reichen die Getränkekonzepete auf der BrauBeviale von fruchtigen Nektaren mit fermentiertem Saftanteil über zuckerreduzierte Premiumlimonaden bis hin zu kalorienreduzierten Frucht- und Gemüsesäften. Darüber hinaus stellt Döhler neben zahlreichen „Sweetening Solutions“, die eine Zuckerreduktion von bis zu 100 % ermöglichen, eine neue Range an MultiSense® Flavours vor. Je nach Aroma der MultiSense® Flavours Range kann eine signifikante Zuckerreduktion auch ohne Verwendung von Süßstoffen erzielt werden oder der Nachgeschmack sowie das Mundgefühl von zuckerreduzierten Produkten verbessert werden. Insbesondere in zuckerreduzierten Erfrischungsgetränken wie beispielsweise Carbonated Soft Drinks und Still Drinks erzielen die MultiSense® Flavours einen besonders ausgewogenen multisensorischen Gesamteindruck. Speziell für alkoholfreie Biere stellt Döhler darüber hinaus MultiSense® Mouthfeel vor, welches für ein volleres Mundgefühl sorgt.

Erweitertes Anwendungsspektrum mit neuen gebrauchsfertigen DMD® Kulturmedien und innovativen Nachweissystemen

Erstmalig auf der BrauBeviale 2016 stellt Döhler ein komplettes Portfolio an Kulturmedien und Nachweissystemen für einen einfachen mikrobiologischen Nachweis von schädigenden Mikroorganismen für alle Sparten der Getränkeindustrie vor. Das Unternehmen hat das Portfolio an selektiven, mikrobiologischen Testsystemen um acht neue gebrauchsfertige

PRESSEMITTEILUNG

BRAU

01112016



Kulturmedien erweitert. Damit kann Döhler seinen Kunden in allen Bereichen der Getränkeindustrie ein lückenloses Portfolio für die wesentlichen mikrobiologischen Nachweise bieten.

Der gebrauchsfertige Chromogene Coliform Agar (nach ISO 9308-1 Norm) wird beispielsweise verwendet, um E.coli und coliforme Bakterien in allen Arten von Wasser wie z.B. Tafel- aber auch Spülwasser nachzuweisen. Auch die Erweiterung des Portfolios um den gebrauchsfertigen Plate Count Agar, CASO Agar und CASO Broth ermöglichen den Kunden einige der wesentlichen mikrobiologischen Untersuchungen durchzuführen. „Als Hersteller von natürlichen Inhaltsstoffen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie haben wir den höchsten Anspruch an Qualität und Lebensmittelsicherheit. Wir kennen deshalb genau die Herausforderungen für die mikrobiologische Qualitätskontrolle. Dies ist der Grund, warum wir unseren Kunden Lösungen mit technischem Knowhow liefern können, die ganz spezifisch auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind,“ erklärt Dr. Sabine Müller, Leiterin Produkt Management & Sales DMD Microbial Detection Solutions.

Alle mikrobiologischen Lösungen bestechen durch ihre Einfachheit! So zeigt Döhler ein besonders einfaches und schnelles System zum Nachweis von bierschädigenden Bakterien. Diese kombiniert die sichere PCR-Methode mit einer besonders simplen, visuellen Auswertung mittels eines Teststreifens. „Noch nie war der Nachweis so einfach! Mit unseren DMD® Screen & Ident Kits sowie der vorherigen Anreicherung in NBB®-PCR können bierschädigenden Bakterien bereits nach 48-72 Stunden sicher identifiziert werden. Dabei ist die Anwendung besonders einfach und benötigt keinerlei mikrobiologisches Vorwissen, wie wir auf der BrauBeviale live vorführen werden,“ führt Dr. Sabine Müller weiter aus.

Top-Themen auf der BrauBeviale: “Multi-Sensory Experiences®” und „Nutritional Value“.

Die zukunftsweisenden Produktapplikationen und das umfassende Portfolio an natürlichen Ingredients & Ingredient Systemen, die Döhler auf der BrauBeviale 2016 präsentiert, folgen konsequent den Kernthemen “Multi-Sensory Experiences®” und „Nutritional Value“. Im Fokus stehen demnach Produkte und insbesondere Produktapplikationen, die durch die

PRESSEMITTEILUNG

BRAU

01112016



Verwendung von rein pflanzlichen Inhaltsstoffen einen natürlichen und gesunden Mehrwert bieten. Gleichzeitig zeichnen sich alle Produkte durch einzigartige, multisensorische Erlebnisse aus. Besucher des Döhler Messestandes können sich anhand von zahlreichen Ideen für alkoholfreie und alkoholhaltige Getränke auf eine multisensorische Reise begeben - und das auf die natürlichste Art und Weise.

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 an natürlichen Ingredients reicht von Natural Flavours, Natural Colours, Health & Nutrition Ingredients, Cereal Ingredients, Dairy & Dairy-free Ingredients, Speciality Ingredients, Dry Ingredients, Fruit & Vegetable Ingredients bis hin zu Ingredient Systems.

Döhler, mit Hauptsitz in Darmstadt, ist in über 130 Ländern aktiv und verfügt über 30 Produktionsstandorte sowie Vertriebsbüros und Applikationsstandorte auf allen Kontinenten. Mehr als 5.000 engagierte Mitarbeiter stellen für unsere Kunden Integrated Food & Beverage Solutions bereit - vom Konzept bis zur Realisierung.

„WE BRING IDEAS TO LIFE.“ beschreibt prägnant den unternehmerischen, 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 mehr Informationen:

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

PRESSEMITTEILUNG

BRAU

01112016



Diana Wolfstädter (PR)

Tel +49 6151 306-1205

Fax +49 6151 306-8205

diana.wolfstaedter@doehler.com