



Leipzig, 30. August 2018

## **Pressemitteilung: Bell Flavors & Fragrances EMEA**

### **Bell Flavors & Fragrances EMEA präsentiert eine Antwort zu aktuellen Entwicklungen auf dem Vanille-Markt**

*Bell Flavors & Fragrances EMEA, einer der führenden Anbieter von Aromen, Extrakten und Aromachemikalien, stellt seine „Authentic Vanilla Solutions“ - Eine Range aus Natürlichen Vanille-Profilen - als Antwort auf die aktuellen Herausforderungen am Vanille-Markt vor. Als Lösung zur Beibehaltung des typischen Bourbon-Vanille-Geschmacks bietet Bell damit für alle Herstellern der Lebensmittel- und Getränkeindustrie nachhaltige und kosteneffiziente Alternativen, um den derzeitigen Preis für Bourbon Vanille zu kompensieren oder den Herausforderungen bei der Beschaffung von qualitativ hochwertigen Rohstoffen gerecht zu werden.*

#### **Bell's Authentic Vanilla Solutions**

Marktextperten prognostizieren weiterhin Herausforderungen in Bezug auf Preis, Qualität sowie Verfügbarkeit von Bourbon Vanille auf globaler Ebene. Als zuverlässiger und lösungsorientierter Partner auf dem Markt präsentiert Bell eine Range an natürlichen Aromen mit besonders authentischen Bourbon Vanille-Profilen und liefert damit funktionale Lösungen zu den aktuellen Marktanforderungen. Im Zuge der Entwicklung vereint Bell die Kreativität und Expertise seiner Flavouristen mit marktrelevanten Applikationen und fokussiert dabei die Bedürfnisse der Verarbeiter und Produzenten, die Bourbon Vanilleschoten als Zutat nutzen.

Bell stellt die derzeitigen Herausforderungen am Markt in den Mittelpunkt seiner Produkte, um Herstellern, die von den aktuellen Entwicklungen betroffen sind, wertvolle Lösungen anzubieten. Die verschiedenen Vanilleprofile wurden daher in Applikationen aus den Bereichen Süßwaren, Molkereiprodukte, Backwaren sowie Speiseeis umfassend getestet und werden sowohl in pulverförmiger als auch in flüssiger Form angeboten. Die natürlichen Aromen greifen nicht nur den authentischen Geschmack der Bourbon-Vanille in Produktrezepturen auf. Sie wurden speziell dafür entwickelt, als Ersatz für Bourbon-Vanille Extrakt zu dienen und haben beispielsweise durch ihre charakteristischen, vollen Noten einen positiven Einfluss auf das Mundgefühl. Neben Geschmackserlebnissen auf Basis des Goldstandards der Bourbon Vanille bietet Bell nachhaltige, kostengünstige Alternativen mit vielfältigen Deklarationsmöglichkeiten. Dieser kundenorientierte Ansatz gibt jedem Hersteller die Möglichkeit, die aktuellen Verbraucherpreise zu halten, ohne geschmackliche Kompromisse eingehen zu müssen. Er ermöglicht außerdem individuelle, flexible Reaktionen auf die aktuellen Herausforderungen, da regulatorische Eigenschaften von Produkten, die für den Endverbraucher von zentraler Bedeutung sind, teilweise gewahrt werden können.

#### **Bedeutung und Marktsituation von Vanille**

Als einer der weltweit bekanntesten Geschmacksrichtung ist Vanille und bei Konsumenten stark mit positiven Emotionen verknüpft, oft werden schöne Momente und Genuss assoziiert. Vanille wird zudem als Zutat in unzähligen Anwendungen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie eingesetzt. Vor allem in süßen Produkten wie Eis, Molkereiprodukten und Backwaren ist sie ein unverzichtbarer Bestandteil.

In den vergangenen Jahren hat sich die Marktsituation für Vanilleschoten zunehmend angespannt. FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) Statistiken zufolge übersteigt die Nachfrage die produzierten Mengen. Ende 2017 wurde die Marktsituation noch volatil: Bedingt durch schlechte Ernten aufgrund von schlechten Wetterbedingungen ist der Preis für Bourbon Vanille massiv angestiegen. Zudem entspricht die Qualität der derzeit auf dem Weltmarkt verfügbaren Vanilleschoten nicht den bisherigen Standards. Die Konzentration von Vanillin in den erhältlichen Vanilleschoten nimmt weiter ab, während der Wassergehalt weiter steigt und die Lagerung dadurch mit enormen Komplikationen verbunden ist.

Infolgedessen steht jeder Hersteller in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie entweder durch die Kompensation der Bourbon-Vanille-Preise oder die diffizile Beschaffung hochwertiger Rohstoffe vor Herausforderungen. Dies erfordert neue Produktlösungen, die geschmacklich kompromisslos sind und auf kosteneffizienten, nachhaltigen und natürlichen Zutaten basieren.

**Über Bell Flavors & Fragrances EMEA:**

*Bell Flavors & Fragrances ist ein führender Hersteller von Geschmack- und Duftstoffen, Pflanzenextrakten und Aromachemikalien für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie sowie für die Haushaltspflege- und Kosmetikbranche. Mit Standorten in Deutschland, den USA, Kanada, Mexiko, China, Brasilien und Singapur ist Bell in der Lage, weltweite Trends früh aufzuspüren, schnell in seine Produktkonzepte einfließen zu lassen und seine Kunden davon profitieren zu lassen. 2018 begeht Bell in Deutschland sein 25-jähriges Jubiläum.*

*Bell Flavors & Fragrances – get in touch with taste!*

*Pressekontakt:*

*Pui-Yin Tao*

*Marketing Specialist Sweet & Dairy*

*Tel: +49.341.9451.1056*

*E-mail: [p.tao@bell-europe.com](mailto:p.tao@bell-europe.com)*

*Website: [www.bell-europe.com](http://www.bell-europe.com)*