



Leipzig, 23. Januar 2018

Pressemitteilung: Bell Flavors & Fragrances EMEA

Bell Flavors & Fragrances EMEA präsentiert "Flavour & Trend Forecast 2018"

Als einer der führenden Hersteller von Aromen und Duftstoffen veröffentlicht Bell Flavors & Fragrances EMEA auch in diesem Jahr wieder den "Flavour und Trend Forecast" für das Jahr 2018, mit den wichtigsten und dynamischsten Marktsegmenten, Trends und Geschmacksrichtungen, die die Lebensmittel- und Getränkeindustrie im kommenden Jahr nachhaltig beeinflussen werden. Basierend auf einem umfangreichen globalen Netzwerk sowie intensiver Markt- und Trendrecherche bieten Bells Marketing- und Aromen-Experten Einblick in aktuelle und zukünftige Aromentrends und verdeutlichen damit einmal mehr Bells Vision, als zuverlässiger und innovativer Partner bei der Kreation erfolgreicher Produktkonzepte zu agieren.

Back to Nature: Pflanzenextrakte spielen eine zentrale Rolle

Im Zuge des "Health & Wellness" Megatrends spielt Authentizität von Produkten im Lebensmittel- und Getränkebereich für die Verbraucher eine immer zentralere Rolle, was dazu führt, dass Clean-Label-Produkte gefragter sind, als je zuvor. Agneta Hoffmann, Marketing Specialist in Bells Flavor Division, erklärt dazu: „Authentizität ist nicht nur ein wichtiger Trend in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie geworden – der zunehmende Fokus auf Transparenz und natürliche Auslobung unterstreicht den wachsenden Bedarf nach Zutaten, die einen echten Mehrwert bieten. Innovationen im Hinblick auf natürliche Inhaltsstoffe und Clean Label, beispielsweise durch den Einsatz von Pflanzenextrakten, sind daher für Bell Flavors & Fragrances EMEA ein zentrales Thema für das Jahr 2018.“

Extrakte werden aus unterschiedlichen pflanzlichen Quellen, wie Früchten, Blättern, Kräutern, Samen oder Blüten, gewonnen. Sie finden in zahlreichen Produkten der Lebensmittel- und Getränkeindustrie Anwendung, vor allem aufgrund ihrer geschmacksgebenden, organoleptischen Eigenschaften und ihres natürlichen Aromas. Sie bieten außerdem Vorteile bei der Deklaration eines Produktes, besonders im Hinblick auf die Clean-Label-Thematik. Die Verwendung von Pflanzenextrakten in Getränken, wie Wellness-Drinks oder aromatisiertem Wasser, Joghurt und anderen Milchprodukten wie Frischkäse, oder auch in verschiedenen herzhaften Anwendungen (z. B. in Fertiggerichten, Saucen und Suppen) wird sich im Jahr 2018 deutlich erhöhen. Dies ist für Bell einmal mehr Beweis dafür, dass sich gesunde, natürliche Inhaltsstoffe und innovative Geschmacksreationen nicht grundsätzlich ausschließen.

Betrachtet man die Kategorie der Kräuter und Gewürze, sind es vor allem Extrakte von duftendem Rosmarin, frischer Krauseminze oder schwarzem Pfeffer, die als Highlights zu diesem Trend hervorstechen. Grund dafür ist ihre Vielseitigkeit, sowohl in herzhaften, als auch süßen Produktanwendungen zu überzeugen. Ebenso faszinierend ist der wachsende Trend hin zu floralen Noten – wie beispielsweise Rosenblüte oder Lavendel. Der blumig-intensive Charakter floraler Extrakte unterstützt die Kreation anspruchsvoller und lebendiger Geschmacksdimensionen. Auch der Boom des sogenannten Superfoods spielt beim Thema Extrakte eine wichtige Rolle. Ginsengwurzelextrakt, beispielsweise – seit Jahrhunderten fester Bestandteil der asiatischen Kultur und Küche – taucht immer öfter auch in europäischen Märkten auf und verbindet gesunde Attribute mit einem Hauch Exotik.

Cold Brew Coffee 2.0

Das rasante Wachstum von Cold Brew Coffee im vergangenen Jahr wird in 2018 dazu führen, dass sich dieser Trend fest beim Verbraucher etabliert und damit im Markt weiteres Wachstum generiert. Bell hat daher den Kaffee-Hype tiefer unter die Lupe genommen und zwei Haupttrends herausgefiltert, die Cold Brew Coffee in diesem Jahr auf ein neues Level heben werden.

Der erste Trend bezieht sich auf die wachsende Verwendung von Cold Brew Coffee-Noten in milchbasierten Getränken, basierend auf der zunehmenden Positionierung von Molkereiprodukten im Premium- und Genussbereich und dem damit verbundenen Marktwachstum. Die „Barista-Kultur“ spielt genau in diesen Trend

ein und verbindet den „Cold Brew Hype“ mit dem Wunsch der Verbraucher nach vielfältigen Genussprodukten, die über den ganzen Tag verteilt konsumiert werden können. Für Bell EMEA bedeutet dies die Verbindung natürlicher premium „Cold Brew“-Kaffeearomen mit beispielsweise süßem Ahorn oder anderen Klassikern, wie Karamell oder Nuss. Doch auch hier können florale Blütenakzente, als eines der zentralen Trendthemen für 2018, für Abwechslung und geschmackliche Highlights sorgen. Sie eignen sich hervorragend als Kombination zu den vielfältigen, teils floralen und fruchtigen Noten, die auch im Kaffee enthalten sind und setzen nicht nur ein natürliches und authentisches geschmackliches Highlight im Segment der Milchgetränke, sondern eignen sich auch für den rasant wachsenden Markt der pflanzenbasierten Milchalternativen.

Der zweite Trend befasst sich mit den weiteren Möglichkeiten, die Cold Brew Coffee innerhalb des Getränkesegments bietet. Er eignet sich nämlich ebenso als erfrischender Softdrink. In Verbindung mit Kohlensäure und Wasser wird aus dem klassischen Kaffee leicht eine spritzig-kühle Version für den Sommer. Auch im Hinblick auf den anhaltenden Trend zur Zuckerreduktion im Getränkesegment kann diese belebende Variante mit einigen Vorteilen aufwarten und bietet dem klassisch-süßen Eistee starke Konkurrenz. Vereint werden außerdem Attribute aus dem Craft-Segment sowie einzigartige und außergewöhnliche Geschmackserlebnisse. Neben bekannten Geschmacksrichtungen wie Pfirsich und Zitrone, setzt Bell vor allem auf Kombinationen aus feinherbem Lavendel oder zarter Vanille, die das milde und einzigartige Geschmacksprofil röstiger Cold Brew Kaffeefnoten unterstreichen. Eine raffinierte, weniger süße und frische Softdrink-Alternative und ein Trend, der Abwechslung verspricht.

Kulinarische Innovationen im Snack-Bereich

Gesunde und natürliche Zutaten haben sich ebenso im Snack-Bereich zu einem zentralen Thema etabliert. Neben Salz- und Zuckerreduktion bestimmen jedoch auch neuartige Formate und Texturen sowie innovative Produktkonzepte die Neuentwicklungen im Jahr 2018. Da die Nachfrage nach Snack-Produkten, die über den ganzen Tag verteilt konsumiert werden können, weiterhin wächst und bereits jetzt zahlreiche Produktvariationen auf dem Markt verfügbar sind, richtet sich die Aufmerksamkeit der Verbraucher auf immer neue und zudem Instagram-fähige Varianten, die mit der ganzen Welt geteilt werden können.

Geschmack bleibt dabei nach wie vor das Hauptkriterium. Die Verbindung aus Genuss und Premiumisierung mit natürlichen und gesunden Inhaltsstoffen ist daher für Bell eines der Fokusthemen, wenn es um herzhaft Snacks geht. Produktneuentwicklungen werden in diesem Jahr vor allem durch kulinarische Innovationen geprägt sein. Inspirationen hierfür kommen aus der Gourmetküche, dem Foodservice-Bereich oder werden geprägt durch Food- und Drink-Trends, wie die Craft-Beer-Bewegung im Getränkesegment.

Zu den wichtigsten Flavour-Trends für 2018 zählen für Bell authentische Geschmackscreationen, wie die Kombination aus Trüffel und Käse, geräucherter Trüffel oder geräucherte, karamellisierte Zwiebeln. Auch Fleischaromen mit röstig-herzhaftem Profil werden im Snack-Bereich weiter an Bedeutung gewinnen, ebenso wie innovative Aromen, wie beispielsweise Craft Beer in Verbindung mit rauchigen BBQ-Noten. Natürliche Snack-Seasonings, die sich auf die genannten Trends beziehen, werden nicht nur den Markt der klassischen Kartoffelchips und Nüsse bereichern, sondern auch für mehr Vielfalt und neue Impulse im wachsenden Segment der alternativen Snackoptionen sorgen, wie z. B. Gemüsesnacks aus Süßkartoffeln und Pastinake oder Extruder-Snacks aus Erbsen und Linsen.

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:

Agneta Hoffmann

Marketing Specialist Flavors

Tel: +49.341.9451.1053

E-mail: a.hoffmann@bell-europe.com

Website: www.bell-europe.com