

Presseinformation

Holzminden, 18. November 2021

Flavor & Diana Food virtuell auf der Fi & Hi Europe 2021: Das Beste aus Natur, Wissenschaft, und für unseren Planeten

- Fokus auf Geschmack für alternative Proteine sowie auf natürlichen, funktionalen Geschmacks- und Ernährungslösungen, die auf den Trend zu Gesundheit und Wohlbefinden einzahlen
- Zwei Präsentationen auf Online-Konferenz, zu natürlichem Geschmack für alternative Proteine sowie neuesten Trends in gesunder Ernährung für den Getränke- und Milchproduktemarkt
- Präsentation von Konzepten im Rahmen einer umfassenden Online-Präsentation
- Lösungsvorschläge zum Umsetzen aktueller Trends in erfolgreiche Produktlösungen

Vom 22. November bis 2. Dezember 2021 präsentiert sich Symrise auf der Fi & Hi Europe 2021 - in diesem Jahr mit einem ausschließlich virtuellen Online-Auftritt. Besucher können sich darüber informieren, wie Symrise Flavor & Symrise Diana Food aktuelle Trends wie alternative Proteine sowie Gesundheit und Wohlbefinden adressieren und wie aktuelle natürliche Geschmacks- und Ernährungslösungen, die den Trend zu Gesundheit und Wohlbefinden adressieren, die Antworten für morgen liefern können. Das Angebot kombiniert die umfassende Expertise von Flavor und Diana Food. Kunden können so von nachhaltigen und natürlichen Lösungen für Geschmack und Ernährung profitieren. Als Highlight der Messe lädt Symrise seine Kunden außerdem zu einer virtuellen Expertenkonferenz ein.

Zehn Tage. Über 800 Aussteller. Über 55 Stunden Inhalt. Das macht die Fi & Hi Europe 2021 zu dem Treffpunkt für Kunden und Experten aus der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Symrise zeigt auf der Messe traditionell seine Geschmacks- und Ernährungslösungen. Auch in diesem Jahr präsentiert das Unternehmen sein Angebot, dieses Mal im Rahmen eines speziellen Hybridformats mit einer exklusiven Online-Präsenz auf Europas größter Messe für Lebensmittel- und Geträneinhaltsstoffe.

Das Beste aus Natur, das Beste aus Wissenschaft, das Beste für Sie und unseren Planeten

"Wir haben dieses Motto gewählt, um unseren Kunden zu zeigen, worauf wir bei der Entwicklung von Geschmackslösungen gerade jetzt den Schwerpunkt legen", sagt Dirk Bennwitz, President Flavor Division EAME bei Symrise. " Verbraucher wünschen sich zunehmend Lebensmittel und Getränke mit alternativen Proteinen und nachhaltig gewonnenen natürlichen Inhaltsstoffen. Außerdem wollen sie, dass diese Produkte gut schmecken und ihrer Gesundheit zugutekommen. Die möglichst schonend verarbeiteten Zutaten sollten aus natürlichen Quellen stammen und der Umwelt und den Landwirten, die sie anbauen, zugutekommen. Lebensmittel- und Getränkehersteller können auf der Fi & Hi Europe 2021 herausfinden, wie wir sie in diesem Bestreben unterstützen können."

Die auf der digitalen Plattform verfügbaren Produktkonzepte zeigen auch, wie Symrise zu Lebensmittelsicherheit, Transparenz und Vertrauen in Babynahrung beitragen kann. Mit Obst, Gemüse, Honig und Fleisch erfüllen die vorgestellten natürlichen Inhaltsstoffe die in dieser Kategorie geforderten Gesundheits- und Sicherheitsstandards: minimale Schadstoffgehalte, niedrige mikrobiologische Werte und geringe Mengen an chemischen Verunreinigungen und Fremdkörpern. Zu den Inhaltsstoffen für funktionelle Lösungen und Wirkstoffe, die dem wachsenden Gesundheits- und Wellnessrend Rechnung tragen, gehören Konzepte, die sich mit der Gesundheit des Immunsystems, Frauengesundheit, gesunder

Verdauung oder dem geistigen Wohlbefinden befassen. Gäste können zum Beispiel ein Apfel-Pflaumen-Saftgetränk oder ein Trauben-Hibiskus-Saftgetränk entdecken.

Kunden, die auf der Suche nach natürlichen Geschmackslösungen sind, können sich über den Symrise code of nature, das Symrise Diana Food Portfolio und darüber informieren, wie natürliche Geschmackslösungen zu Kennzeichnungsmöglichkeiten beitragen können, die Verbraucher verstehen und denen sie vertrauen. Zum Beispiel mit einem Pilzsaftkonzentrat oder einem Mirepoix-Pulver. Oder wie wäre es mit einem asiatischen schwarzen Linsentopf oder einer „grünen“ Gemüse-Bowl, die den hervorragenden Geschmack für alternative Proteinen demonstrieren?

Das Angebot erstreckt sich auch auf biozertifizierte und biogeeignete Geschmackslösungen. Die virtuelle Präsenz umfasst ebenfalls aktuelle Innovationen im Bereich Vanillegeschmack, balanciertem Geschmack für zuckerreduzierte Produkte für Segmente wie Süßwaren, Backwaren und Cerealien sowie Getränke. Wer Zucker in seinen Produkten reduzieren möchte, sollte einen Blick auf das Mangopüree mit Ingwerextrakt und eine Symlife-Süßlösung® werfen, die das Geschmacksprofil perfekt balanciert. Und wer den süßen Zahn mit einem natürlichen Smoothie begeistern möchte, dem sei ein Fruchtgummi mit schwarzer Johannisbeere, Sahne-Vanille, Ingwer und Rote-Bete-Extrakt ans Herz gelegt. Zu den Highlights gehört eine pflanzliche Praline mit verschiedenen Vanillearomen und Erdbeerfruchtflocken. Hochwertige Geschmackserlebnisse bietet der Stand mit Bier mit Whiskey-Aroma oder kubanischen Spirituosen mit exotischen Gewürzen.

Symrise teilt seine Erkenntnisse und seine Expertise auch in zwei Vorträgen für die ebenfalls stattfindende und darüber hinaus abrufbare Online-Konferenz, an der alle Besucher der Fi & Hi Europe 2021 teilnehmen können. Am 22. November um 10.30 Uhr erläutert das Unternehmen in seiner Präsentation mit dem Titel "Decoding Alternative Proteins - Creating natural great taste" seinen Ansatz, wie man aus den verfügbaren alternativen Proteinquelle ein schmackhaftes Produkt herstellen kann. Der zweite Vortrag "Holistic health is shaking the food & beverage markets: Discover how to answer the latest consumer trends with natural and functional solutions " befasst sich mit dem wachsenden Trend zu funktioneller Ernährung. Hier präsentieren die Experten von Symrise Einblicke in ihre Forschung und ihr Portfolio an funktionalen Inhaltsstoffen.

Besucher können die virtuelle Präsenz von Symrise aufrufen unter:

<https://www.figlobal.com/fieurope/en/visit/when-where.html>

Darüber hinaus können sie sich hier für die Online-Konferenzen anmelden:

<https://www.figlobal.com/fieurope/en/agenda/full-agenda.html>

Über Symrise:

Symrise ist ein globaler Anbieter von Duft- und Geschmackstoffen, kosmetischen Grund- und Wirkstoffen sowie funktionalen Inhaltsstoffen. Zu den Kunden gehören Parfum-, Kosmetik-, Lebensmittel- und Getränkehersteller, die pharmazeutische Industrie sowie Produzenten von Nahrungsergänzungsmitteln und Heimtiernahrung.

Mit einem Umsatz von rund 3,5 Mrd. € im Geschäftsjahr 2020 gehört das Unternehmen zu den global führenden Anbietern. Der Konzern mit Sitz in Holzminden ist mit mehr als 100 Niederlassungen in Europa, Afrika und dem Nahen sowie Mittleren Osten, in Asien, den USA sowie in Lateinamerika vertreten.

Gemeinsam mit seinen Kunden entwickelt Symrise neue Ideen und marktfähige Konzepte für Produkte, die aus dem täglichen Leben nicht mehr wegzudenken sind. Wirtschaftlicher Erfolg und unternehmerische Verantwortung sind dabei untrennbar miteinander verbunden. Symrise – always inspiring more...

www.symrise.com

Kontakte Medien:

Bernhard Kott

Tel.: +49 55 31 90-17 21

E-Mail: bernhard.kott@symrise.com

Social Media:

twitter.com/symriseag

youtube.com/agsymrise

instagram.com/symriseag

instagram.com/symrise.ci

Christina Witter

Tel.: +49 55 31 90-2182

E-Mail: christina.witter@symrise.com

linkedin.com/company/Symrise

www.xing.com/companies/symrise

instagram.com/finefragrancelstories_bySymrise

Blog: <https://www.alwaysinspiringmore.com/>