

Naturex lance Kemfe™, un nouvel ingrédient aromatique pour améliorer le goût

Avignon, le 29 novembre – Naturex présente Kemfe™, un nouvel ingrédient aromatique ayant une action ciblée sur la perception et l'amélioration du goût.

Kemfe™ est extrait du *Thaumatococcus Daniellii* dont l'arbre peuple les forêts tropicales humides de l'Ouest africain. Connu sous le nom de Katemfe, ce fruit est consommé depuis des centaines d'années par les populations autochtones.

Cet ingrédient à la saveur sucrée présente de nombreux avantages. Kemfe™ est capable d'améliorer une grande variété de profils aromatiques. De plus, Kemfe™ peut être employé comme masqueur d'amertume grâce à sa capacité à gommer la perception de notes indésirables.

Récolté selon les méthodes traditionnelles et de manière durable, la partie comestible du fruit est rapidement surgelée. L'usine de Naturex dédiée à la production de cet ingrédient prend le relais en extrayant l'ingrédient par des méthodes aqueuses.

Le Katemfe entre dans la définition des préparations aromatiques naturelles selon la réglementation européenne 1334/2008/EC. Par conséquent, cet extrait doit être déclaré en tant qu'arôme.

Kemfe™ peut être utilisé dans l'industrie aromatique mais aussi directement dans des applications agroalimentaires telles que les boissons, les produits laitiers, les snacks etc.

A propos de Naturex



Naturex fabrique des ingrédients naturels de spécialité pour les industries agroalimentaire, nutraceutique, pharmaceutique et cosmétique. Basée à Avignon, Naturex emploie 1000 personnes et dispose de 13 usines réparties en Europe (France, Italie, Espagne, Suisse et Angleterre), aux USA (New Jersey et en Californie), au Brésil, en Australie et au Maroc. Le groupe possède également des bureaux commerciaux dans le monde entier.

www.naturex.com

Votre contact Naturex:

Karine Morel
Chargée de communication
Tel: +334 90 23 96 89
k.morel@naturex.com