

Comunicato Stampa

BASF Aroma Ingredients amplia il portafoglio Isobionics® aggiungendo nuovi aromi naturali

- **Isobionics® Natural alpha-Bisabolene 98 e Isobionics® Natural (-) -alpha-Bisabolol 99 sono gli ultimi prodotti aggiunti al portafoglio aromi Isobionics**
- **Gli ultimi aromi sono stati sviluppati in risposta alle richieste e ai preziosi feedback dei clienti, da sempre al centro della nostra strategia e del nostro impegno**

Geleen, Paesi Bassi – Isobionics®, un marchio di BASF Aroma Ingredients, introduce due nuovi prodotti naturali nel mercato degli aromi. Isobionics® Natural *alpha-Bisabolene* 98 e Isobionics® Natural (-) -*alpha-Bisabolol* 99 sono gli ultimi arrivati nel portafoglio di prodotti Isobionics, che confermano il nostro impegno nel soddisfare le esigenze dei clienti del mercato degli aromi naturali.

"Siamo lieti di presentare due nuovi aromi naturali, risultato di una modernissima tecnologia di fermentazione che li rende indipendenti dalle condizioni di raccolta e garantisce la totale assenza di agrofarmaci" ha commentato Toine Janssen, CEO di Isobionics®. *"Si tratta di un traguardo importante per noi e per tutta l'industria degli aromi, perché è la prima volta che si lanciano e commercializzano contemporaneamente due aromi naturali."*

Abbiamo utilizzando una modernissima tecnologia di fermentazione che ci ha permesso di espandere il portafoglio andando oltre i tradizionali prodotti agrumati e arrivando a soddisfare le richieste di clienti e mercato".

Isobionics® apre nuovi orizzonti che superano i prodotti agrumati e sbloccano nuove possibilità:

- Isobionics® Natural(-)-*alpha-Bisabolol* è un prodotto noto, tradizionalmente derivato da fonti naturali e con un profilo aromatico complesso e accattivante. Rinomato per le sue delicate note floreali, regala un sottile sentore di camomilla, oltre a sfumature dolci e legnose che creano un'esperienza sensoriale unica. Un'innovazione rivoluzionaria che offre ai professionisti del mondo della cucina e ai creatori di bevande la possibilità di potenziare altri sapori come Vanillin e Nootkatone per aggiungere un tocco distintivo alle loro creazioni.
- Isobionics® Natural *alpha-Bisabolene* 98 rappresenta un'innovazione fondamentale per il settore degli aromi in quanto la sua purezza potenzia la formazione del sapore. Inoltre, il suo sapore cremoso che ricorda le note del latte, contribuisce ad espandere sensibilmente il portafoglio di Isobionics®.

I due nuovi aromi portano ad un nuovo livello la gamma di prodotti a disposizione dei professionisti del settore

Uno degli aspetti più interessanti dei due nuovi ingredienti aromatici è la loro versatilità. Questi ingredienti aromatici, prodotti ad altissima concentrazione grazie alla tecnologia di fermentazione, sono presenti, oltre che negli oli essenziali agrumati anche in altri oli naturali, come gli oli di camomilla, ylang-ylang, pepe nero e basilico. L'altissima qualità dei nostri aromi naturali apre un mondo di possibilità che esalta il gusto in un'ampia varietà di applicazioni.

Che si tratti di aggiungere freschezza a sapori delicati, complessità alle bevande e alle formulazioni dolciarie oppure un tocco di sapore in più alle creazioni culinarie, i nuovi prodotti offrono un potenziale illimitato che aiuta a creare esperienze sensoriali memorabili.

Questi prodotti naturali, utilizzano solo materie prime rinnovabili e sono il risultato della tecnologia di fermentazione, che li rende indipendenti dalla stagionalità e dalle condizioni di raccolto e garantisce la totale assenza di residui agricoli, oltre che una qualità costante nei prodotti finali dei clienti.

Steffen Götz, Vicepresidente di Aroma Ingredients presso BASF, sottolinea l'importanza di una strategia di innovazione incentrata sul cliente: *"Le nuove soluzioni aromatiche di Isobionics incarnano il nostro costante impegno nel fornire ingredienti sostenibili e di elevata qualità. Questi nuovi lanci completano e ampliano il portafoglio esistente e rispondono alla necessità di aromi naturali che nascono da processi di fermentazione. La dedizione nel fornire soluzioni aromatiche naturali e sostenibili è al centro del nostro approccio di sviluppo dei nuovi prodotti. La nostra piattaforma biotecnologica ha un ruolo centrale nello sviluppo di nuovi ingredienti in grado di proporre profili aromatici eccezionali che riflettono le preferenze dei consumatori"*.

Informazioni sulla divisione Nutrition & Health di BASF

La Divisione Nutrition & Health di BASF fornisce un ampio portafoglio di prodotti e servizi per la nutrizione umana e animale e le industrie del ramo farmaceutico e della produzione e gestione di etanolo, aromi e fragranze. Con il nostro portafoglio che nasce dalla scienza, ci rivolgiamo a clienti di mercati in forte crescita su scala globale per soddisfare le esigenze di una popolazione mondiale in espansione. Insieme ai nostri clienti, svolgiamo un ruolo attivo nel migliorare la nutrizione, la salute e il benessere dei consumatori in tutto il mondo. I nostri prodotti soddisfano le normative e i più elevati standard in materia di sicurezza e sostenibilità. BASF Nutrition & Health gestisce siti in Europa, Nord America, Sud America e Asia-Pacifico. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.basf.com.

Informazioni su BASF

Corporate Communications
Manuela Pirovano
Phone: +39 0362 512 058
manuela.pirovano@basf.com

BASF Italia S.p.A.
www.basf.it

In BASF, creiamo chimica per un futuro sostenibile. Uniamo il successo economico alla tutela dell'ambiente e alla responsabilità sociale. Gli oltre 111.000 collaboratori del Gruppo BASF lavorano per contribuire al successo dei clienti, in quasi tutti i settori industriali e praticamente in ogni Paese del mondo. Il nostro portafoglio prodotti è organizzato in sei segmenti: Chemicals, Materials, Industrial Solutions, Surface Technologies, Nutrition & Care and Agricultural Solutions. BASF ha generato vendite per 87,3 miliardi di euro nel 2022. Le azioni BASF sono negoziate alla borsa valori di Francoforte (BAS) e come American Depositary Receipts (BASFY) negli Stati Uniti. Ulteriori informazioni sono disponibili su www.basf.com.