

Comunicato Stampa

Aroma Ingredients di BASF amplia il portafoglio Isobionics® con un nuovo aroma naturale

- **Il portafoglio di aromi Isobionics® si arricchisce del nuovo beta-cariofillene 80 naturale**
- **Il beta-cariofillene 80 naturale della gamma Isobionics® è prodotto da fonti rinnovabili utilizzando biotecnologie di ultimissima generazione. Non viene estratto dall'olio di chiodi di garofano né presenta caratteristiche fenoliche o eugenoliche;**
- **Il nuovo aroma risponde a una serie di specifiche esigenze espresse dai clienti e sarà presentato in occasione dell'edizione 2024 della fiera FlavourTalk Raw Materials**

Geleen, Paesi Bassi, – Isobionics®, il marchio BASF del segmento Aroma Ingredients, lancia sul mercato un nuovo prodotto naturale. Il portafoglio si arricchisce, infatti, del nuovo beta-cariofillene 80 naturale Isobionics® a conferma dell'impegno di BASF nello sviluppo di aromi naturali che rispondano alle esigenze dei clienti.

Il nuovo beta-cariofillene 80 naturale Isobionics® sarà presentato per la prima volta in occasione dell'edizione 2024 della fiera FlavourTalk Raw Materials, presso il Millennium Gloucester Hotel Conference Centre di Londra, a partire dal prossimo 20 marzo.

"Siamo orgogliosi di portare sul mercato il nostro beta-cariofillene 80 naturale Isobionics®: un importante ingresso nel portafoglio di aromi naturali. I nostri prodotti non risentono di fenomeni di stagionalità e nemmeno di particolari condizioni di raccolto e sono tutti privi di agrofarmaci - ha commentato Giovanni D'Andola, Flavor Launch Manager di BASF. Grazie alle nuove tecnologie di fermentazione, possiamo continuare ad espandere il nostro portafoglio di aromi naturali andando oltre i tradizionali prodotti agrumati e rispondere in questo modo alle crescenti richieste del mercato e degli appassionati di cibo, bevande e profumi".

Aspetti di particolare rilevanza

- Il *beta-cariofillene 80 naturale Isobionics®* è caratterizzato da un profumo erbaceo e leggermente acerbo: sa di prezzemolo, pepe nero, pompelmo e un accenno di salvia. Il gusto a 10-20 ppm è legnoso, e ricorda gli agrumi, il mango e la buccia di pera.
- Il *beta-cariofillene 80 naturale Isobionics®* non deriva dall'olio di chiodi di garofano e ha il vantaggio di non presentare caratteristiche fenoliche e eugenoliche. Ciò ne permette l'impiego in applicazioni che richiamano agli aromi agrumati come arancia, pompelmo, pepe nero, ylang-ylang e olii di menta piperita. Con una purezza dell'80%, il prodotto è adatto a un'ampia gamma di applicazioni come bevande, alimenti e profumi. La nostra modernissima tecnologia di fermentazione è garanzia di qualità premium e di affidabilità nella fornitura.
- Il *beta-cariofillene 80 naturale Isobionics®* è conforme alle normative UE e a quelle statunitensi sulla qualità alimentare, rispettivamente FLAVIS: 01.007 e FEMA 2252. Il prodotto è certificato naturale, privo di residui di agrofarmaci, kosher, halal e adatto al mercato UE e a quello degli Stati Uniti.

Il nuovo aroma porta ad un nuovo livello la tavolozza di aromi disponibili

Il nuovo ingrediente aromatico, prodotto ad altissime concentrazioni utilizzando la tecnologia di fermentazione, è presente non solo negli oli essenziali di agrumi, ma anche in molti altri oli naturali, come ylang-ylang, pepe nero, chiodi di garofano, guava, timo, rosmarino, menta piperita, eucalipto, cannella, lavanda e salvia. Questo prodotto naturale utilizza esclusivamente materie prime rinnovabili, e questo lo mette al riparo da stagionalità e particolari condizioni di raccolto; inoltre è privo di residui di agrofarmaci.

“Il beta-cariofillene 80 naturale Isobionics® conferma quanto la nostra innovazione risponda con successo alle richieste dei clienti di aromi naturali, frutto della fermentazione. Siamo orgogliosi di portare sul mercato un nuovo ingrediente aromatico che mette qualità e sostenibilità al centro del mercato degli aromi - ha commentato Steffen Götz, Vicepresidente di Aroma Ingredients di BASF. La nostra piattaforma biotecnologica – ha aggiunto - svolge un ruolo centrale e ci permette di sviluppare nuovi ingredienti con 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

In BASF, creiamo chimica per un futuro sostenibile. Abbiniamo 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 un fatturato di 68,9 miliardi di euro nel 2023. 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](http://www.basf.com).