

Obermeilen

OBERMEILEN
AROMEN VON A BIS Z



**ERLEBEN SIE DAS AROMA!
AROMEN UND EXTRAKTE FÜR IHRE
LEBENSMITTELPRODUKTE:
WELCHE GESCHMACKSRICHTUNG
DÜRFEN WIR IHNEN ANBIETEN?**

EINLEITUNG

FRUCHTIGES AUS OBERMEILEN

Unser 1918 gegründetes Unternehmen entwickelt und produziert qualitativ hoch stehende, innovative Fruchtzubereitungen und **Aromen** für die Nahrungsmittelindustrie. Zu unseren Partnern gehören Firmen aus der Milch-, Eiscreme, Getränke, Back- und Süßwarenindustrie im In- und Ausland.

AROMEN VON A BIS Z

Fruchtig, süß oder säuerlich? Wir bieten Ihnen Fruchtaromen von A wie Apfel bis Z wie Zwetschgen. Doch auch braune Aromen wie Caramel oder Vanille gehören zu unserem Sortiment.

Es gibt für jeden Geschmack das passende Aroma! Die Anwendungsmöglichkeiten dieser Aromen sind so vielseitig wie die Früchte selbst: Anwendung in Getränken, Milch- und Glacéprodukten, Bäckereimarmeladen, Likör etc.

Aromen sind unverzichtbare Zusätze in der Lebensmittelindustrie. Je höher der Verarbeitungsgrad eines Lebensmittels, je grösser ist in der Regel auch der Aromaverlust der Zutaten.

VORTEILE DER AROMEN

Aromen sind haltbar, bieten viel Geschmack und sind das ganze Jahr in gleich bleibender Qualität verfügbar. Zudem sind die Aromatikerinnen von Obermeilen in der Lage, die Aromen so einzustellen, dass sie spezielle Einflussfaktoren wie z.B. Backprozesse oder hoher Fettgehalt im Produkt berücksichtigen und trotzdem so schmecken wie Sie es von der entsprechenden Frucht oder Beere erwarten.



ENTWICKLUNG

ENTWICKLUNGSLABORS

Schon früh erkannten wir, dass eine eigene Aromenentwicklung uns die Möglichkeit bietet, unseren Kunden schnelle und massgeschneiderte Aromatisierungslösungen anzubieten.

NEUE IDEEN SIND GEFRAGT

Unsere Entwicklungsteams kreieren stetig neue Aromen und Variationen für Ihre Produkte!

In unseren Applikationslabors für Milchprodukte, Getränke, Bäckereihalbfabrikate und Süßwaren werden die Aromen gleich in den entsprechenden Anwendungen ausgetestet.

Profitieren Sie von unserer Erfahrung als Herstellerin von Fruchtzubereitungen und Getränkegrundstoffen.

Wir freuen uns auf ein gemeinsames Projekt!

QUALITÄT

Die Anforderungen des Marktes und der Kunden sind hoch. Nur dauernde Kontrollen der Rohstoffe und Fertigprodukte durch Analysen und bakteriologische Untersuchungen in den Labors der Schweizer Getränke AG gewährleisten die gleichbleibende Produktequalität.

Dem Fachpersonal stehen für diese genauen Qualitätskontrollen modernste Apparaturen und Einrichtungen zur Verfügung.

PRODUKTE

AROMEN UND EXTRAKTE

Unsere Stärke sind flüssige Aromen, welche wir in unterschiedlichen, auf die jeweilige Anwendung abgestimmten Konzentrationen anbieten.

Aromen bestehen aus chemischen Substanzen wie sie auch in der Natur vorkommen.

Natürliche Aromen sind eine Kombination aus Substanzen natürlichen Ursprungs.

Natürliche X Aromen (z.B. natürliches Erdbeer-Aroma). Sind aus Substanzen aus der namensgebenden Quelle (From The Named Source).

Dies umfasst zum Beispiel FTNS (100% Substanzen aus der namensgebenden Quelle) und 95/5 (95% der aromagebenden Substanzen stammen von der namensgebenden Quelle, die restlichen 5% müssen ebenfalls natürlichen Ursprungs sein).



Schweizer Getränke AG
Postfach 285
Alte Landstrasse 144
CH-8706 Obermeilen

Tel. +41 (0)44 924 27 27
Fax +41 (0)44 924 27 39
info@obermeilen.ch
www.obermeilen.ch