

152 IN EINER

ESAROM FLAVOUR NEWS



Der eine oder andere sehnt sich bestimmt schon nach warmen Sommertagen. Vielleicht auch nach einer Auszeit in einem tropischen Urlaubsland. Und genießt mit Vorfreude auf das Kommende ein erfrischendes Mango-Lassi oder ein pikantes Mango-Chutney ...

DIE MANGO – eine der beliebtesten tropischen Früchte und auch eine, über die es einiges zu erzählen gibt!

Sie ist Indiens Nationalfrucht, Buddha soll einst den kühlen Schatten des Mangobaumes gesucht haben und als Vorbild für das Paisley-Muster ging sie in die Design-Geschichte ein.

Alphonso ist die Königin unter den Mangos. Aber schon einmal gehört von Nam Dok Mai, Haden, Keitt, Kent, Osteen, Okruno oder Tommy Atkins? Rund 1000 Mangosorten sind bekannt – vielfältig im Aussehen und im Geschmacksprofil. Bei der Analyse des Geschmacksprofils der Alphonso z.B. wurden 152 verschiedene Aromastoffe identifiziert.

All das hat esarom inspiriert, 2018 zum Jahr der Mango zu küren. Das Unternehmen bietet eine neue Range an Mango-Aromen und eine Vielzahl von Produktideen. Mango-Geschmack lässt sich sehr breit einsetzen: Vom Vitaminwater über Chuicy (Kein Tippfehler!) Fruit Drinks, Mango Frozen Yoghurt bis zu sonniggelben Fruitgums und gefüllten Schokoladen. Mango solo oder im Duett mit einer anderen Frucht, mit

Gewürzen und Kräutern. „Beim Flavourpairing sind wir auf Kombinationen gestoßen, die uns überrascht haben,“ erzählt Isolde Tomann, Senior Flavouristin und Leiterin der Aromenkreation bei esarom. Spannend!

Dass die Geschmacksrichtung Mango auch bei industriell hergestellten Lebensmittel und Getränken sehr populär ist, zeigt ein Blick auf die Produktlaunches: Die Innova Database verzeichnet einen Anstieg um 240% in den letzten 10 Jahren.

Woher kommt's? Konsumenten kennen Mango. In den einen Märkten als Frucht, die im eigenen Garten wächst. In anderen als tropisch exotische, die im Vergleich zu Ananas und Banane außergewöhnlicher ist. Und überall ist ihr Image ein sehr positives. Im Anbaugebiet Indien spricht man von den 2 Jahreszeiten Monsun und Mango. „Der eine erquickt die Erde, die andere die Seele“, heißt es. Und dort, wo die Mango nicht heimisch ist, sagt man: „Mango gives a holiday feeling in everyday life!“ Da wird einem warm ums Herz – auch wenn's draußen noch kühl ist ;-)

www.esarom.com