



WIE SCHMECKT 2020?

Nach Apfel. Sagt der österreichische Aromen- und Grundstoffhersteller esarom und macht damit neugierig auf den Trendgeschmack 2020.

Erarbeitet wurde ein umfangreiches Apfelfortfolio, das über die eigentliche Frucht hinausgeht: Auf der einen Seite steht die zarte Apfelblüte, auf der anderen der geerntete und bereits weiterverarbeitete Apfel in Form von Cider, Apfelbrand, Apfelkuchen oder Bratapfel. Man findet Aromen, die den Charakter einzelner Sorten wie Gala, Golden Delicious oder Granny Smith herausarbeiten, und auch nach Profilen wie saftig-süß, knackig-frisch oder säuerlich-herb kann man anfragen. Erstaunlich wie facettenreich im Geschmack eine Frucht sein kann, die für uns zum Alltagsobst geworden ist.

Ausgehend von echten Früchten verschiedener Apfelsorten und von sortenreinen Apfelsäften sind vom Geschmacksprofil her sehr naturnahe Aromen entstanden. Der Aromastatus richtet sich nach den Wünschen des Getränkeproduzenten und reicht bis zu natürlichen Aromen, die für Bio-produkte geeignet sind.

Betrachtet man die aktuellen Foodtrends, so hat esarom zu Recht den Apfel zur Trendfrucht erkoren. In rund 100 Ländern der Erde zuhause, ist der Apfel der Kosmopolit unter den Früchten und gleichzeitig so gut wie überall eine lokale Frucht – somit passt der Geschmack des Apfels perfekt zu Konzepten, die auf Regionalität setzen. Das Sprichwort „An apple a day ...“ kennt wohl jedes Kind und spiegelt das gesunde Image des Apfels. Stimmig: Produkte, die auf das Trendthema Health & Well-being setzen und nach Apfel schmecken. Apfelmessgeschmack in industriell hergestellten Getränken ist ein Evergreen – immer schon da und immer noch ein Topgeschmack: Bei den Getränke-Produktlaunches der letzten zwei Jahre weltweit mit Orange und Zitrone unter den Top 3.*

Der neugierige und probierfreudige Konsument – die Trendscouts von Innova sprechen vom Adventurous Consumer, Top Trend Nummer Eins 2019 – möchte überrascht werden, und belohnt gerne Konzepte mit einem Like, bei denen Bekanntes und Beliebtess spannend kombiniert, um unerwartete Geschmacksnoten bereichert wird. Der Apfel ist da recht gesellig und verträgt sich mit vielen Früchten genauso wie mit den angesagten Botanicals. So entstehen Klassiker mit einem trendigen Twist, die das Potenzial haben, vielen zu schmecken – den Konsumenten wie den Produzenten.

Mit dem esarom Apfel-Portfolio lässt sich auch mit Apfel alleine ein ganzes Jahr abwechslungsreich mit saisonalen Produkten bespielen: Im Frühjahr weckt ein Energy Drink mit Apfelblüte die Lebensgeister, ein wasserbasiertes Apfelgetränk mit dem Geschmack der Sorte Braeburn löscht den Durst in den heißen Sommermonaten. Herbstzeit ist Ciderzeit – Cidernoten von süß bis herb in einer alkoholfreien Limo für die Young Urbans. Zieht der Winter ins Land, ist Hygge angesagt und Bratapfel der Geschmack der Saison.

* Quelle Mintel GNPD

FACTBOX

- esarom gmbh
- Mehr als 60 Jahre Erfahrung
- Unternehmenssitz in Österreich
- Tätig in über 50 Ländern, Exportquote über 80%
- Produktportfolio:
Geschmackskomponenten (natürliche und andere Aromen, Extrakte, Grundstoffe), Farbstoffe, Wirkstoffe für alkoholfreie und alkoholische Getränke, Süß- und Feinbackwaren, Speiseeis, Molkereiprodukte
- Rund 300 Mitarbeiter aus 22 Nationen
- Toparbeitgeber Österreichs 2017, 2018, 2019
- www.esarom.com