



Flavour Solutions for Plant-based Alternatives

Aromen für eine pflanzenbasierte Ernährung

Immer mehr pflanzliche Proteinquellen finden Einsatz in alternativen Produkten (Fleisch-, Fisch- und Molkerei-Ersatzprodukte, vegane Süß- und Backwaren). Für Hersteller ist die Produktion dieser Geschmacksvarianten eine große Herausforderung. Als Geschmacksexperte hat Silesia bereits seit Jahrzehnten Erfahrung mit den Anforderungen an die passende Aromatisierung dieser Produkte und bietet maßgeschneiderte Lösungen an.

Lassen Sie uns gemeinsam geschmackvolle Produkte entwickeln

Wir begnügen uns nicht damit, Aromen für vegane und vegetarische Produkte anzubieten. Als Experte in der Lebensmittelindustrie verstehen wir uns als Ihr Partner in der Produktkreation. Wir betrachten das Produkt als Ganzes, verstehen die Wechselwirkungen der einzelnen Rohstoffe und passen die Aromatisierung individuell an jede Rezeptur an.



Fit für eine pflanzenbasierte Zukunft

Gerne entwickeln wir mit Ihnen gemeinsam vielversprechende Produkte für eine zukunftsweisende, pflanzliche Ernährung. Vertrauen Sie auf unser Know-how, um innovative und geschmacklich überzeugende Lebensmittel zu kreieren. Überzeugen Sie sich von der Qualität unserer veganen Aromen für einen authentischen Geschmack.

Aromen für Fleisch-, Fisch- und Meeresfrüchte-Ersatz

- ◆ Rind-Aromen
- ◆ Huhn-Aromen
- ◆ Schwein-Aromen
- ◆ Wurst-Aromen
- ◆ Fisch- und Meeresfrüchte-Aromen
- ◆ Ei-Aromen
- ◆ Masking-Aromen
- ◆ Booster-Aromen

Aromen für alternative Molkereiprodukte

- ◆ Diverse Käse-Aromen
- ◆ Milch-Aromen
- ◆ Sahne-Aromen
- ◆ Proteinmasking-Aromen



Besuchen Sie unsere Website und erfahren Sie mehr über unsere innovativen Plant-based-Aromen

silesia-aroma.com/plant-based-aromen