

Pourquoi des arômes dans notre alimentation ?



Créer une signature aromatique unique

- **Apporter une signature au produit** (la note Vanille d'une glace, l'arôme Fleur d'Oranger d'une brioche).
- **Apporter un goût et/ou une odeur spécifique** à un aliment pour le plus grand plaisir des consommateurs.



Maintenir l'équilibre aromatique

- **Maintenir le goût** d'un produit qui a une longue durée de vie.
- **Renforcer un goût** qui a pu être détérioré durant la fabrication.
- **Compenser certaines fluctuations** aromatiques des matières premières.



Enrichir l'expérience aromatique

- **Maintenir un goût agréable** dans des produits allégés en sucre ou en sel.
- **Masquer des arrière-gouts** après ou astringents, de certaines protéines ou encore des principes actifs de certains médicaments.



Préserver les ressources naturelles

- **Compenser la rareté** de certaines matières premières.
- **Permettre l'accessibilité** de certains goûts au plus grand nombre de consommateurs.



Créer de nouvelles expériences sensorielles

- Offrir des expériences sensorielles** nouvelles avec :
- des saveurs qui n'existent pas dans la nature (tarte au citron, poulet rôti...),
 - des notes aromatiques d'autres cultures culinaires.