

カカオエンハンサー

香りで引き立つ



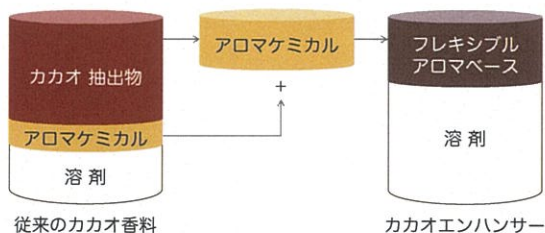
の深み

伝統あるオランダ産ピュアココアを基に風味設計されたカカオフレーバーベースビーンのずっしりとした厚みやカカオバターのコク感を補強します

本物志向のカカオフリー

カカオの複雑な香りをアロマケミカルのみで再現。
価格変動が少なく、安定した供給が可能です。
自由度の高い香味調整で、新商品開発をお手伝いします。

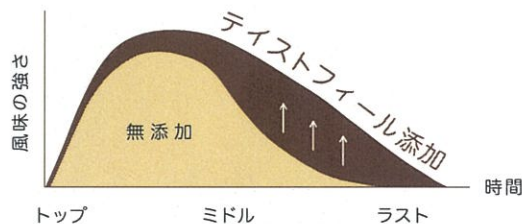
≫≫ フレキシブルアロマシリーズ



味わいを強化する香り

香りの持続性が高い香気成分を多く配合。
中後半の香りを補うことで、ハイファットココアのような力強いボディ感・コク感等、カカオ風味を引き立てます。

≫≫ テイストフィール®シリーズ

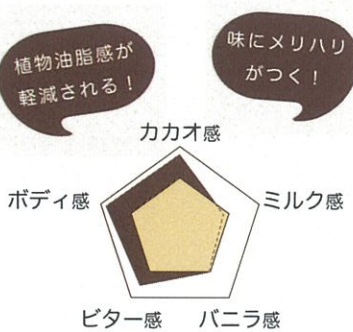


チョコレート風味食品への使用例とモニター評価

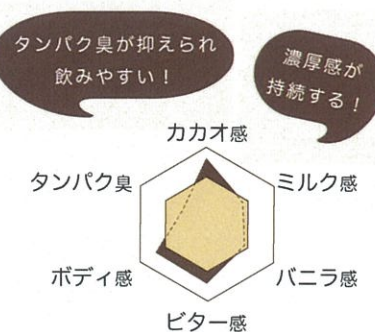
ラクトアイス



チョコレート



プロテイン



■ カカオエンハンサー添加 ■ カカオエンハンサー無添加

ラインナップ

品名	香調	推奨添加率 (%)※		
		水溶性香料	油性香料	粉末香料
カカオエンハンサー (テイストフィール®カカオ)	ふくよかなコク感・濃厚感を増強するタイプ	0.05-0.20	0.02-0.10	0.05-0.30

※喫食時換算

