



EDITION 3

EISCREME

GESCHMACK, DER INSPIRIERT

UNSERE KOMPETENZ – INNOVATIVE ZUTATEN FÜR EINZIGARTIGE EISKREATIONEN

Als erfahrener Partner für die Lebensmittel-, Getränke- und Kosmetikindustrie beliefern wir Kunden in Europa, Afrika und dem Nahen Osten mit hochwertigen Rohstoffen. Gemeinsam mit unseren Anwendungstechnikern bringen wir Ihre Ideen auf den Punkt – und als neue Produkte auf den Markt. Wir vereinen die Innovationskraft unserer internationalen Partner mit der Flexibilität und Zuverlässigkeit eines mittelständischen Unternehmens mit jahrzehntelanger Erfahrung.

Mit unseren eigenen Eismaschinen entwickeln wir schnell und zielgerichtet neue Rezepturen – ob auf Basis unserer Standards oder maßgeschneidert nach Ihren Vorgaben. So entstehen individuelle Lösungen, die nicht nur technisch überzeugen, sondern auch geschmacklich begeistern.

Die Verfügbarkeit einzelner Lieferanten kann je nach Land variieren.



Vanille	4
Der Bestseller, auf den man sich immer verlassen kann	
Kakaoreduzierung	6
Geschmackslösungen mit Mehrwert	
Zuckerreduzierung	7
Süße wieder ins Gleichgewicht bringen	
Vegane Eiscreme	7
Für alle, die bewusst genießen wollen	
Nigay-Karamell	8
Der goldene Faden, der Genuss und Innovation verbindet	
DEK	9
Aromatische Kaffeehighlights für Ihre Eiskreationen	
FOODSOLUTE®	10
Farben und pflanzliche Fette	
Trends 2026	11
So schmeckt die Zukunft	



LEGENDE

MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
MAM	Mindestabnahmemenge
w.l.	wasserlöslich
ö.l.	öllöslich
s/d	sprühgetrocknet
n.g.	nicht getestet
k.A.	keine Angabe

VANILLE: DER BESTSELLER, AUF DEN MAN SICH IMMER VERLASSEN KANN.

Vanille bleibt die unangefochtene Nummer 1 unter den Eissorten – ein zeitloser Klassiker, der auch 2026 weiterhin die Herzen der Kunden erobert.



BOURBON AUS MADAGASKAR - DIE KÖNIGIN DER VANILLE

Symrise ist ein Pionier in der Welt der Vanille. Die Geschichte begann 1874, als Dr. Haarmann erstmals Vanillin synthetisierte. Im Jahr 2007 gründete Symrise ein eigenes Unternehmen in Madagaskar, das in der Branche einzigartig ist. Heute trägt Symrise zu nachhaltigen Veränderungen in der Branche bei und sichert die Vanille von morgen. Nachhaltigkeit spielt nicht nur beim Vanilleanbau eine wichtige Rolle, sondern auch bei sozialen Projekten in Madagaskar, wie Investitionen in Schulen und Lehrer, Ausbildungszentren und Krankenversicherungen für Bauern und ihre Familien.

- Gesicherte Verfügbarkeit
- Zertifizierte Nachhaltigkeit
- Hohe Qualität
- Transparenz und Rückverfolgbarkeit in der gesamten Wertschöpfungskette
- Einzigartige Geschmacksvielfalt in allen Deklarationsmöglichkeiten (EU)
- Anwendbar in vielen verschiedenen Produkten

Prod.-Nr.	Prod.-Bezeichnung	Deklaration (EU)	Geschmacksprofil	Form	Löslichkeit	Dosierung Eiscreme	MAM	MHD in Monaten
SY250125	EVOSPRAY™ Vanille Bourbon Extrakt	Vanille Bourbon Extrakt	Cremig, Vanillin-Typ, abgerundet	s/d	w.L.	0,20 %	5 kg	18
SY653583	Vanille Bourbon Extrakt	Vanille Bourbon Extrakt	Vanillin, leichtes Karamell, phenolisch	Flüssig	w.L./ö.L.	0,30 %	5 kg	24
SY158087	EVOSPRAY™ Vanille Aroma	Natürliches Vanille Aroma	Vanille, phenolisch, schotig, abgerundet	s/d	w.L.	0,20 %	5 kg	18
SY889284	Vanille Extrakt	Vanille Extrakt	Schotig, Vanillin, balsamisch	Trocken	w.L./ö.L.	0,20 %	5 kg	12

Symrise kann mehr als nur Bourbon-Vanille – entdecken Sie hier die ganze Welt unserer Aromen: von fruchtigen Erdbeeren, über leicht geröstete Mandeln bis hin zur spritzigen Zitrone.



Lust auf mehr? – Weitere Geschmacksrichtungen finden Sie in unserer „Premium Flavour Selection and more“.





NEI – NATÜRLICH UND AUTHENTISCH!

Natural Extracts Industries Ltd. (NEI) wurde 2011 in Tansania gegründet, um den Vanilleanbau als Einkommensquelle für Kleinbauern zu fördern. Gründer Juan Guardado erkannte das globale Potenzial echter Vanille und setzte auf lokale Produktion mit höchster Qualität. Statt Rohstoffe zu exportieren, verarbeitet NEI die Vanille direkt vor Ort – nachhaltig, rückverfolgbar und fair. Heute arbeitet NEI mit über 13.000 Bauern in Tansania und Uganda zusammen. Unter der Marke „Viva Vanilla“ entstehen Premium-Vanilleprodukte für den internationalen Markt. Durch Schulungen, Forschung und Partnerschaften sorgt NEI dafür, dass Vanilleanbau eine langfristige, stabile Lebensgrundlage bietet – für Menschen und Umwelt.

- Hochwertige Vanille aus Tansania und Uganda
- Erste in Ostafrika hergestellte Vanilleextrakte aus lokalen Quellen
- Vollständige Kontrolle über die gesamte Wertschöpfungskette
- Projekte, die Menschen, Leben und Planet beeinflussen
- Digitale Rückverfolgbarkeit
- Zufriedene Bauern und Verbraucher



Prod.-Nr.	Prod.-Bezeichnung	Deklaration (EU)	Geschmacksprofil	Form	Löslichkeit	Dosierung Eiscreme	MAM	MHD in Monaten
NE251010	Vanille Extrakt 0,5-fach	Vanille Extrakt	Vanillin, sahnig, holzig	Trocken	w.L./ö.L.	0,30 %	25 kg	24
NE251011	Vanille Extrakt 1,5-fach	Vanille Extrakt	Vanillin, sahnig, holzig	Trocken	w.L./ö.L.	0,20 %	25 kg	24
NE252010	Vanille Extrakt 3,0-fach	Vanille Extrakt	Sahnig, holzig, schotig	Flüssig	ö.L.	0,10 %	25 kg	24
NE253010	Vanille Extrakt 3,0-fach	Vanille Extrakt	Vanillin, fruchtig	Flüssig	w.L.	0,20 %	25 kg	48
NE253011	Vanille Extrakt 3,0-fach	Vanille Extrakt	Vanillin, holzig	Flüssig	w.L.	0,20 %	25 kg	48
NE253012	Vanille Extrakt 3,0-fach	Vanille Extrakt	Vanillin, schotig	Flüssig	w.L.	0,20 %	25 kg	48

KAKAOREDUCIERUNG – GESCHMACKSLÖSUNGEN MIT MEHRWERT

Die weltweite Kakaoproduktion gerät zunehmend unter Druck. Klimawandel, extreme Wetterbedingungen und alternde Monokulturen mindern die Erträge und fördern Krankheiten bei den Kakaopflanzen. Fehlende Investitionen in moderne Anbaumethoden verschärfen die Lage, während höhere Löhne und Transportkosten die Produktion verteuern.

In Ghana und der Elfenbeinküste führen Krankheiten wie das CSSV (Cacao Swollen Shoot Virus) zu massiven Ernteaussfällen. Gleichzeitig sorgen Spekulationen an Rohstoffmärkten für Preisschwankungen. Neue gesetzliche Vorgaben – wie das ab Ende 2025 geltende EU-Gesetz gegen Entwaldung – erhöhen den regulatorischen Druck zusätzlich.

Die Folge: Kakao wird knapper und teurer. Die Branche steht vor einem grundlegenden Wandel – hin zu nachhaltiger, krisenfester Produktion. Reduzieren Sie den Kakaogehalt – nicht den Genuss: Die Kakao- und Schokoladearomen von Symrise sorgen für ein intensives Geschmackserlebnis bei geringerem Rohstoffeinsatz.

KAKAO

Prod.-Nr.	Prod.-Bezeichnung	Deklaration (EU)	Geschmacksprofil	Form	Löslichkeit	Dosierung Eiscreme	MAM	MHD in Monaten
SY259532	Kakao Aroma	Natürliches Aroma	Milchig, Kakao, dunkle Schokolade	Flüssig	ö.l.	0,10 %	5 kg	12
SY656361	Kakao Aroma	Natürliches Kakao Aroma	Balsamisch, Vanille, phenolisch, cremig, braunes Karamell	Flüssig	w.L.	0,15 %	5 kg	24
SY137086	Kakao Aroma	Aroma	Geröstet, Vanille, Kakao	Flüssig	w.L./ö.L.	0,05 %	5 kg	24

SCHOKOLADE

Prod.-Nr.	Prod.-Bezeichnung	Deklaration (EU)	Geschmacksprofil	Form	Löslichkeit	Dosierung Eiscreme	MAM	MHD in Monaten
SY652167	EVOSPRAY™ Schokoladen Aroma	Aroma	Bitterschokolade, Kakao, herb	s/d	w.L.	0,15 %	5 kg	36
SY651818	Schokoladen Aroma	Aroma	Cremig, Vanille, Karamell	Trocken	w.L.	0,10 %	5 kg	24
SY206610	Schokoladen Aroma	Aroma	Schokolade, milchig, süß	Flüssig	w.L.	0,20 %	5 kg	12



ZUCKERREDUZIERUNG – SÜSSE WIEDER INS GLEICHGEWICHT BRINGEN

In Zeiten, in denen bewusste Ernährung und Gesundheit immer mehr in den Vordergrund rücken, suchen Verbraucher aktiv nach leckeren Alternativen mit weniger Zucker. Dieser Trend setzt sich auch in der Eiscremeindustrie immer stärker durch. Eiscreme soll Genuss bieten – aber ohne den Zucker zu sehr in den Fokus zu rücken.

Mit den innovativen Lösungen von Symrise gelingt es, den Zuckergehalt signifikant zu reduzieren, ohne den charakteristischen, vollmundigen Geschmack zu verlieren. So bringt Symrise die süße Verlockung wieder ins Gleichgewicht und eröffnet Herstellern neue Möglichkeiten, gesundheitsbewusste Genießer zu begeistern – ganz ohne Kompromisse beim Geschmack.

Prod.-Nr.	Prod.-Bezeichnung	Deklaration (EU)	Form	Löslichkeit	Dosierung Eiscreme	MAM	MHD in Monaten
SY196637	SYMLIFE® Sweet Taste Modulation	Natürliches Aroma	Flüssig	w.L.	0,10 %	100 kg	12
SY768632	SYMLIFE® Sweet Taste Modulator AR	Natürliches Aroma	Flüssig	w.L.	0,05 %	100 kg	18
SY960167	Sweet Optimizer Aroma	Natürliches Aroma	Flüssig	w.L.	0,05 %	100 kg	18



VEGANE EISCREME – FÜR ALLE, DIE BEWUSST GENIESSSEN WOLLEN

Die Nachfrage nach veganen Produkten, insbesondere veganer Eiscreme, hat in den letzten Jahren stark zugenommen. Immer mehr Konsumenten legen Wert auf tierfreundliche und pflanzenbasierte Genussmomente.

Mit unserem SYMLIFE®-Portfolio unterstützen wir Eiscremehersteller dabei, vegane Eiscreme zu kreieren, die nicht nur frei von tierischen Zutaten ist, sondern auch geschmacklich überzeugt.

Gemeinsam gestalten wir die Zukunft der veganen Eiscreme – ohne Abstriche bei Geschmack und Qualität.

MASKIERUNG & VERBESSERUNG DES MUNDGEFÜHLS

Prod.-Nr.	Prod.-Bezeichnung	Deklaration (EU)	Form	Löslichkeit	Dosierung Eiscreme	MAM	MHD in Monaten
SY999415	SYMLIFE® Masking Flavour	Natürliches Aroma	Flüssig	w.L.	0,05 %	100 kg	12
SY285937	Richness Flavour	Natürliches Aroma	Flüssig	ö.L.	0,10 %	100 kg	12
SY775243	Masking Flavour	Natürliches Aroma	s/d	w.L.	0,10 %	100 kg	12

MILCHGESCHMACK GESTALTEN

Prod.-Nr.	Prod.-Bezeichnung	Deklaration (EU)	Geschmacksprofil	Form	Löslichkeit	Dosierung Eiscreme	MAM	MHD in Monaten
SY877262	Milch Aroma	Aroma	Frischmilch, laktosehaltig	Flüssig	ö.l.	0,10 %	100 kg	9
SY208323	Sahne Aroma	Aroma	Cremig, milchig, fettig	Flüssig	w.L.	0,08 %	100 kg	12



KARAMELL – DER GOLDENE FADEN, DER GENUSS UND INNOVATION VERBINDET

Nigay – Ihr Experte für Karamellprodukte aus Frankreich.

Als führender Hersteller hochwertiger Karamellprodukte bietet Nigay Ihnen ein vielfältiges Sortiment exklusiver Karamellsorten – perfekt für Ihre Eiscreme-Kreationen. Von aromatischen Karamellen über Karamellfarben bis hin zu Karamellfüllungen und Flakes: Mit über 450 Produkten eröffnen sich Ihnen grenzenlose Möglichkeiten.

Unser Karamell-Portfolio verleiht Ihrer Eiscreme einen unverwechselbaren Geschmack und sorgt für besondere Genussmomente. Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit sind für uns selbstverständlich – damit Ihre Produkte auf ganzer Linie überzeugen.

KARAMELLSAUCEN

Prod.-Nr.	Prod.-Bezeichnung	Nigay-Nr.	Geschmacksprofil	Form	Dosierung Eiscreme	MAM	MHD in Monaten
NG600436K	Karamellfüllung	CB 76 S	Gesalzene Butter (Salz aus dem Atlantik)	Füllung	10 – 20 %	18 kg	12
NG604431K	Karamellfüllung	FSP 88	Milch, Butter und Sahne	Füllung	20 %	18 kg	12
NG600381	Caracreme	73 AV	Toffee	Füllung	10 %	25 kg	12

KARAMELL-FLAKES

Prod.-Nr.	Prod.-Bezeichnung	Nigay-Nr.	Geschmacksprofil	Form	Dosierung Eiscreme	MAM	MHD in Monaten
NG605318K	Karamell Flakes	DROP 38	Fudge, gesalzene Butter	Weiche Flakes, 3,0 - 8,0 mm	10 %	15 kg	18
NG605287K	Karamell Flakes überzogen mit Kakaobutter	ER 2041	Crème brûlée	Flakes, 2,0 - 4,0 mm	15 %	15 kg	24
NG606162K	Knuspriges Karamell überzogen mit Kakaobutter	ECR 05	Knusprig (Typ: "honey comb")	Flakes, 2,0 - 5,0 mm	15 %	10 kg	12



Lust auf mehr? – Entdecken Sie unser gesamtes NIGAY-Portfolio



DEK - AROMATISCHE KAFFEEHIGHLIGHTS FÜR IHRE EISKREATIONEN

Die Deutsche Extrakt Kaffee GmbH (DEK) ist ein führender Anbieter von hochwertigen löslichen Kaffee-Extrakten und Kaffeekonzentraten für verschiedenste Lebensmittelanwendungen.

Vom Einkauf der grünen Bohnen über die Verarbeitung und Verpackung bis hin zum Vertrieb kontrolliert und überwacht die Deutsche Extrakt Kaffee GmbH (DEK) seit jeher die gesamte Wertschöpfungskette ihrer Kaffeeprodukte. Damit hat sie sich zu einem der größten Instantkaffeehersteller weltweit entwickelt.



Prod.-Nr.	Prod.-Bezeichnung	Beschreibung	Form	MAM	MHD in Monaten
CG0111324	GRANDOS® Express	Löslicher Bohnenkaffee, Arabica/Robusta-Blend	s/d	5 kg	36
CG0555624	Löslicher Kaffee-Extrakt	Arabica/Robusta-Blend Typ Premium Espresso	s/d	300 kg	18
CG0555640	Löslicher Kaffee-Extrakt	Arabica/Robusta-Blend	s/d	300 kg	18
CG0555645	Löslicher Kaffee-Extrakt	Arabica/Robusta-Blend	s/d	300 kg	18
CG0555646	Löslicher Kaffee-Extrakt	100 % Robusta	s/d	300 kg	18
CG0555651	Löslicher Kaffee-Extrakt	100% Arabica	s/d	300 kg	18
CG0555669	Löslicher Kaffee-Extrakt	100 % Robusta	s/d	300 kg	18
CG0555671	Löslicher Kaffee, gefriergetr.	100 % Arabica	Gefriergetrocknet	300 kg	18
CG0555691	Löslicher Kaffee-Extrakt	100 % Robusta Typ Espresso	s/d	300 kg	18
CG0555700	Löslicher Kaffee-Extrakt	Arabica/Robusta-Blend, Entkoffeiniert	s/d	300 kg	18





DIE MAGIE DER FARBEN

Farben spielen eine entscheidende Rolle in der Welt der Eiscreme. Sie sind mehr als nur ästhetische Elemente, sie rufen Emotionen hervor, wecken Geschmackserwartungen und verleihen Produkten einen unwiderstehlichen Reiz.

Wir verstehen die Bedeutung von Farben in der Eiscreme und bieten eine beeindruckende Palette von Farblösungen, mit denen Eiscremehersteller nicht nur visuellen Glanz in Ihre Produkte bringen, sondern auch Geschmack und Emotionen verbessern können. Unsere Farben betonen den Geschmack und die Qualität Ihrer Eiscreme, indem sie die Geschmackserwartungen Ihrer Kunden visuell erfüllen.

Prod.-Nr.	Farbe	Deklaration (EU)	Hauptinhaltsstoff / E-Nummer	Form	Löslichkeit	MAM	MHD in Monaten
FS662016	Grün	Natürliche Farbe	E141	Flüssig	w.L.	5 kg	12
FS662006	Gelb	Natürliche Farbe	E160a	Pulver	w.L.	5 kg	30
FS662002	Orange-Gelb	Natürliche Farbe	E160b	Flüssig	w.L.	5 kg	12
FS662012	Rot	Färbendes Lebensmittel	Rote Beete Saft	Pulver	w.L.	5 kg	24
FS662001	Dunkelrot	Natürliche Farbe	E120	Flüssig	w.L.	5 kg	18
FS661003	Lila	Färbendes Lebensmittel	Rote Beete Saft	Pulver	w.L.	5 kg	24
FS661001	Blau	Färbendes Lebensmittel	Spirulina Extrakt	Pulver	w.L.	1 kg	12
FS662009	Schwarz	Natürliche Farbe	E153	Pulver	w.L.	15 kg	48



Nicht die passende Farbe oder Form dabei? Hier geht's zur Broschüre.



PFLANZLICHE FETTE – DER SCHLÜSSEL ZU UNVERGLEICHLICHER EISCREMEQUALITÄT

Fette sind ein zentraler Baustein jeder Eiscreme und prägen entscheidend deren Qualität. Sie verleihen der Eiscreme ihre geschmeidige Textur, intensivieren das Aroma und sorgen für ein einzigartiges Mundgefühl, das den Genuss besonders macht. Wir wissen, wie wichtig erstklassige Fette für die Herstellung von hochwertiger Eiscreme sind, deshalb bieten wir Ihnen IFS-zertifizierte Fette, die höchste Standards erfüllen. Diese garantieren eine samtig-weiche Konsistenz, ein harmonisches Geschmackserlebnis und ein gleichmäßiges Schmelzverhalten. Mit unseren Lösungen legen Sie den Grundstein für Eiscreme mit perfekter Balance aus Cremigkeit, Struktur und Genussmomenten.

Prod.-Nr.	Prod.-Bezeichnung	Form	MAM	MHD in Monaten
BF130141	Kokosfett, raffiniert	Fest	20 kg	12
BF130144	Kokosfett, raffiniert, gehärtet	Fest	720 kg	12
BF130113	Palmfett, raffiniert	Fest	20 kg	12
BF130302	Sheabutter, raffiniert	Fest	25 kg	12

TRENDS 2026

SO SCHMECKT DIE ZUKUNFT – UNSERE EMPFEHLUNGEN FÜR IHRE NÄCHSTE KREATION

Geschmacksinnovationen bleiben ein entscheidendes Unterscheidungsmerkmal im Eis-Segment und sind sowohl für den Erstkauf als auch für Wiederholungskäufe von großer Bedeutung. Wenn Verbraucher ein neues Eissortiment ausprobieren, nennen sie vor allem zwei Hauptgründe, die direkt mit dem Geschmack zusammenhängen: saisonale Spezialitäten sowie mutigere Neuinterpretationen bekannter Lieblingssorten.

Trends wie „Double Flavours“, bei denen zwei sich ergänzende Geschmacksrichtungen in einer Sorte kombiniert werden, zeigen, wie stark das Bedürfnis nach Abwechslung und Mehrdimensionalität im Geschmackserlebnis gestiegen ist. Gleichzeitig gewinnt der „Swavoury“-Trend – eine raffinierte Verbindung aus süßen und herzhaften Komponenten – zunehmend an Relevanz und eröffnet spannende neue Möglichkeiten für kreative Eis-Konzepte.

Diese Präferenzen zeigen klar, dass erfolgreiche Geschmacksinnovationen genau das richtige Gleichgewicht finden müssen – sie vereinen vertrauten Komfort mit einer Prise Neugier und bieten gerade genug Neues, um Begeisterung zu wecken, ohne die Konsumenten zu überfordern oder von ihren Lieblingsgeschmäckern abzubringen.

Setzen Sie also auf eine gelungene Mischung aus Bewährtem und Überraschendem, um Ihre Kunden immer wieder aufs Neue zu begeistern!



DIE TOP 5 AROMEN FÜR IHRE NÄCHSTE TREND-KREATION

TREND 1: DESSERT INSPIRED

Eiscreme erscheint oft klassisch auf der Dessertkarte, doch durch kreative Kombinationen fühlt es sich an, als bekäme man gleich zwei Desserts zum Preis von einem!

Prod.-Nr.	Prod.-Bezeichnung	Deklaration (EU)	Geschmacksprofil	Form	Löslichkeit	Dosierung Eiscreme	MAM	MHD in Monaten
SY653254	EVOSPRAY® Tiramisu Aroma	Aroma	Kaffee, alkoholisch, cremig	s/d	w.L.	0,15 %	5 kg	24
SY947310	Keks Vanille Milch Aroma	Aroma	Vanille, milchig, Biskuit	Flüssig	ö.L.	0,10 %	5 kg	12
SY184537	Schokoladenkeks Aroma	Aroma	Schokolade, Biskuit, Vanille	Flüssig	ö.L.	0,15 %	5 kg	15
SY652860	Toffee Aroma	Aroma	Karamell-Typ, cremig, süß	Flüssig	w.L.	0,10 %	5 kg	24
SY347760	Käsekuchen Aroma	Natürliches Aroma	Cremig, süß	Flüssig	w.L.	0,08 %	100 kg	12

TREND 2: GARDEN FLORALS

Genießen Sie das Zusammenspiel von süßen Blütenaromen und cremigem Eis – ein erfrischendes Fest für alle Sinne.

Prod.-Nr.	Prod.-Bezeichnung	Deklaration (EU)	Geschmacksprofil	Form	Löslichkeit	Dosierung Eiscreme	MAM	MHD in Monaten
SY401088	Lavendel Aroma	Natürliches Lavendel Aroma	Blumig, typisch, intensiv	Flüssig	ö.L.	n.g.	100 kg	12
SY244551	Hibiskus Aroma	Natürliches Aroma	Süß, blumig, krautig	Flüssig	w.L.	n.g.	100 kg	12
SY650465	Holunderblüten Aroma	Aroma	Süß, blumig, fruchtig	Flüssig	w.L.	n.g.	100 kg	24
SY212018	Rhabarber Aroma	Aroma	Fruchtig, frisch	Flüssig	w.L.	n.g.	100 kg	18
SY648542	Rosen Aroma	Natürliches Aroma	Blumig, frisch, typisch	Flüssig	w.L.	n.g.	100 kg	18

TREND 3: TROPICAL

FrISChe, fruchtige Aromen der Tropen sind ein Muss im Sommer und entführen uns an ferne Strände.

Prod.-Nr.	Prod.-Bezeichnung	Deklaration (EU)	Geschmacksprofil	Form	Löslichkeit	Dosierung Eiscreme	MAM	MHD in Monaten
SY259924	Kokosnuss Aroma	Natürliches Aroma	Süß, Kokosnussfleisch, cremig, milchig	Flüssig	w.L.	0,20 %	5 kg	12
SY693649	Passionsfrucht Aroma	Natürliches Aroma	Schwefelig, tropisch, Zitrus	Flüssig	w.L.	0,10 %	5 kg	18
SY381137	Tutti-Frutti Aroma Typ Kaugummi	Natürliches Aroma	Fruchtig, Tutti frutti	Flüssig	ö.L.	0,15 %	5 kg	24
SY652284	Ananas Aroma Typ frisch	Aroma	Frisch, unreif, fruchtig	Flüssig	w.L.	0,10 %	5 kg	24
SY687730	Wassermelonen Aroma	Aroma	Saftig, fruchtig, süß, reif	Flüssig	w.L.	0,15 %	5 kg	12

TREND 4: SOUR & PRICKLE

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit spritzigen, sauren Aromen.

Prod.-Nr.	Prod.-Bezeichnung	Deklaration (EU)	Geschmacksprofil	Form	Löslichkeit	Dosierung Eiscreme	MAM	MHD in Monaten
SY213841	EVODRY™ Zitronen Aroma	Natürliches Aroma	Saftig, fruchtig, spritzig, Zitrone-Limette	s/d	w.L.	0,15 %	5 kg	24
SY655264	EVOSPRAY™ Limetten Aroma	Natürliches Limetten Aroma	Cola-Limette, saftig, schalig	s/d	w.L.	0,15 %	5 kg	12
SY653703	EVOSPRAY™ Blutorangen Aroma	Aroma	Blutorange, saftig, reif	s/d	w.L.	0,10 %	5 kg	18
SY652603	EVOSPRAY™ Grapefruit Aroma	Natürliches Aroma	Fruchtig, schalig, sauer, reif	s/d	w.L.	0,20 %	5 kg	12
SY652287	EVOSPRAY™ Mandarinen Aroma	Aroma	Schalig, fruchtig, saftig	s/d	w.L.	0,15 %	5 kg	24

TREND 5: BOOZY

Die perfekte Verbindung von Eiscreme und feinem Alkoholaroma.

Prod.-Nr.	Prod.-Bezeichnung	Deklaration (EU)	Geschmacksprofil	Form	Löslichkeit	Dosierung Eiscreme	MAM	MHD in Monaten
SY651365	Irish Cream Aroma	Aroma	Weinbrand, Sahne, Vanille, Kaffee	Trocken	w.L.	0,20 %	5 kg	36
SY651500	EVOSPRAY™ Amaretto Aroma	Aroma	Mandel, Benzaldehyd, alkoholisch	s/d	w.L.	0,20 %	5 kg	36
SY651327	EVOSPRAY™ Eierlikör Aroma	Aroma	Alkoholisch, Rum, cremig	s/d	w.L.	0,20 %	5 kg	24
SY202837	Rum Aroma	Aroma	Rum, fruchtig, Vanille	Flüssig	w.L.	0,20 %	5 kg	18
SY656020	Branntwein Aroma	Aroma	Rum, alkoholisch, fruchtig	Flüssig	w.L.	0,20 %	5 kg	24

TREND 6: TEA & COFFEE

Eiscreme inspiriert von Ihrem Lieblings-Heißgetränk – der perfekte Genuss, um sich auf erfrischende Weise abzukühlen.

Prod.-Nr.	Prod.-Bezeichnung	Deklaration (EU)	Geschmacksprofil	Form	Löslichkeit	Dosierung Eiscreme	MAM	MHD in Monaten
SY875985	Cappuccino Aroma	Aroma	Kaffee, milchig, sahnig	Flüssig	w.L.	0,10 %	5 kg	18
SY707157	Grüntee Aroma Typ Matcha	Natürliches Aroma	Grün, grasartig, fruchtig	Flüssig	w.L.	n.g.	100 kg	12
SY290017	EVOSPRAY™ Pfefferminz Aroma	Natürliches Minz Aroma	Frische Minze, Eukalyptus, Piperita, Arvensis	s/d	w.L.	0,05 %	5 kg	24
CG0555691	Löslicher Kaffee-Extrakt	k.A.	100 % Robusta Typ Espresso	s/d	w.L.	1,00 %	25 kg	18
CG0555646	Löslicher Kaffee-Extrakt	k.A.	100 % Robusta	s/d	w.L.	1,00 %	25 kg	18



Th. Geyer Ingredients GmbH & Co. KG

Im Wesertal 11, D-37671 Höxter

Tel.: +49 5531 7045-0

Fax: +49 5531 7045-200

ingredients@thgeyer.de

www.thgeyer.com

