



**Ennolys**  
by Lesaffre

## LES ARÔMES NATURELS

### Qu'est-ce qu'un arôme ?

« Un arôme alimentaire est un ingrédient qui apporte un goût et/ou une odeur spécifique à l'aliment auquel il est incorporé à très petite dose »<sup>1</sup>.

Zoom sur  
les arômes  
naturels de  
fermentation

- une molécule identifiée présente naturellement dans la nature
- une molécule obtenue par un procédé naturel
- une molécule produite à partir de matières premières naturelles (végétale, animale ou microbienne).

### Process de fabrication de l'arôme naturel : vanilline



Sélection de  
l'ingrédient naturel  
source et des  
microorganismes



Séparation



Fermentation  
naturelle



Extraction  
et purification



Cristallisation



Contrôle qualité



Conditionnement

### Intérêts des arômes naturels de fermentation Ennolys



**Notes  
aromatiques**

Apportent des saveurs  
gourmandes

- Vanille
- Crème
- Caramel
- Epices
- Fruits



**Amélioration  
nutritionnelle**

Renforcent les perceptions  
sucrées et beurrées

- Diminution jusqu'à 30% de la matière grasse
- Diminution du taux de sucre jusqu'à 30%

Ennolys propose  
des arômes naturels issus  
de fermentation



Naturel  
EU et US



MADE IN  
FRANCE



SANS  
OGM



HALAL



KASHER  
(sur demande)