

Presse-Information

P301/23

30. Oktober 2023

BASF Aroma Ingredients erweitert das Portfolio von Isobionics[®] um neue natürliche Aromastoffe

- Die jüngsten Neuzugänge bei den Aromastoffen der Marke Isobionics® sind Isobionics® Natural *alpha*-Bisabolene 98 und Isobionics® Natural (-)-*alpha*-Bisabolol 99
- Die neuen natürlichen Aromastoffe wurden auf Wunsch und basierend auf den wertvollen Rückmeldungen unserer Kunden entwickelt

Geleen, Niederlande, 30. Oktober 2023 – Isobionics[®], eine Marke von BASF Aroma Ingredients, bringt zwei neue natürliche Produkte auf den Geschmackstoffmarkt. Mit der Entwicklung von Isobionics[®] Natural *alpha-*Bisabolene 98 und Isobionics[®] Natural (-)-*alpha-*Bisabolol 99, den zwei jüngsten Ergänzungen des Portfolios von Isobionics[®], reagiert BASF auf die verstärkte Kundennachfrage nach natürlichen Aromastoffen.

"Wir freuen uns, zwei neue Produkte vorstellen zu können. Diese natürlichen Geschmackstoffe werden mit unserer führenden Fermentationstechnologie hergestellt. Sie sind daher nicht von Erntebedingungen abhängig und frei von Pestiziden", so Toine Janssen, Geschäftsführer von Isobionics. "Für uns und die gesamte Branche ist es ein wichtiger Meilenstein, denn zum ersten Mal werden zwei natürliche Aromastoffe zusammen eingeführt und vermarktet. Auf der Grundlage unserer führenden Fermentationstechnologie können wir unser Angebot an natürlichen Aromastoffen kontinuierlich ausbauen und über unsere etabliertes

Seite 2 P301/23

Zitrusportfolio hinaus erweitern, um die wachsende Kunden- und Marktnachfrage zu erfüllen."

Das Neuland, das Isobionics nun jenseits des Zitrusportfolios betritt, bietet eine Fülle an kreativen Möglichkeiten im Bereich Lebensmittel, Getränke und Aromen:

- Isobionics® Natural (-)-alpha-Bisabolol ist ein bekanntes Produkt, das traditionell aus natürlichen Rohstoffen gewonnen wird und ein reichhaltiges, faszinierendes Aromaprofil aufweist. Geschätzt wird es vor allem wegen seiner zarten blumigen Note. Ein Hauch von Kamille in Verbindung mit süßlich-holzigen Nuancen sorgt für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Diese bahnbrechende Innovation erlaubt kulinarischen Experten und Getränkeherstellern andere Aromen wie Vanille und und Nootkatone hervorzuheben ihren Kreationen einen unverwechselbaren Reiz zu verleihen.
- Isobionics® Natural alpha-Bisabolene 98 ist ein Durchbruch in der Geschmacksstoffindustrie, da seine Reinheit eine bessere Geschmacksentwicklung ermöglicht und mit seinem cremigen Milchgeschmack das Produktangebot von Isobionics® erheblich bereichert.

Unsere neuen Geschmacksrichtungen erweitern die Geschmackspalette der Flavoristen auf ein neues Niveau

Ein besonders spannender Aspekt der zwei neuen Produkte ist ihre enorme Vielseitigkeit. Diese Aromainhaltsstoffe, die durch Fermentation in sehr hohen Konzentrationen gewonnen werden, kommen nicht nur in ätherischen Zitrusölen vor, sondern auch in anderen natürlichen Ölen, z. B. aus Kamille, Ylang-Ylang, schwarzem Pfeffer und Basilikum. Aufgrund ihrer hohen Qualität bieten unsere natürlichen Aromastoffe eine Fülle an Möglichkeiten zur Geschmacksoptimierung in vielen Bereichen. Ob Sie milde Geschmacksrichtungen bereichern, Getränke- und Süßwarenrezepturen komplexer gestalten oder kulinarischen Kreationen eine schmackhafte Note verleihen - die neuen Produkte bieten ein unbegrenztes Potenzial einprägsamer Geschmackserlebnisse. Für diese natürlichen Produkte verwenden wir ausschließlich erneuerbare Rohstoffe. Aufgrund der Herstellung durch Fermentation sind sie unabhängig von Erntebedingungen und Jahreszeiten und enthalten keine landwirtschaftlichen Rückstände. Eine konstante Qualität ist somit garantiert.

Seite 3 P301/23

Steffen Götz, Vice President Aroma Ingredients bei BASF, unterstreicht das Engagement für kundenorientierte Innovationen: "Die neuen Geschmacksstoffe von Isobionics® sind unserer konsequenten Arbeit an nachhaltigen und hochwertigen Inhaltsstoffen zu verdanken. Ihre Einführung ergänzt und erweitert unser bestehendes Produktportfolio und bedient die Nachfrage nach natürlichen Aromastoffen auf der Grundlage der Fermentation. Unsere Produktentwicklung steht ganz im Zeichen natürlicher und nachhaltiger Lösungen. Unsere Biotechnologie-Plattform nimmt eine zentrale Rolle für die Entwicklung zukünftiger Inhaltsstoffe ein, die den Wünschen der Kunden entsprechen."

Heute werden die neuen natürlichen Geschmacksstoffe Isobionics[®] Natural *alpha*-Bisabolene 98 und Isobionics[®] Natural (-)-*alpha*-Bisabolol 99 offiziell auf dem Markt eingeführt. Bereits jetzt können unsere Kunden ihre Ansprechpartner aus dem Vertrieb kontaktieren und einen Termin für eine exklusive Präsentation der neuen Geschmacksstoffe vereinbaren, um sich aus erster Hand einen Eindruck von diesen Spitzeninnovationen zu verschaffen.

About BASF's Nutrition & Health division

BASF Nutrition & Health provides a comprehensive product and service range for human and animal nutrition, pharmaceutical, and flavor & fragrance industries. With our science-driven portfolio, we address customers in globally growing markets to meet the demands of an expanding world population. Together with our customers, we play an active role in enhancing the nutrition, health and wellbeing of consumers all over the world. Our products fulfill the highest safety, regulatory and sustainability standards. BASF Nutrition & Health operates sites in Europe, North America and in Asia-Pacific. For more information, go to www.basf.com.

About BASF

At BASF, we create chemistry for a sustainable future. We combine economic success with environmental protection and social responsibility. More than 111,000 employees in the BASF Group contribute to the success of our customers in nearly all sectors and almost every country in the world. Our portfolio comprises six segments: Chemicals, Materials, Industrial Solutions, Surface Technologies, Nutrition & Care and Agricultural Solutions. BASF generated sales of €87.3 billion in 2022. BASF shares are traded on the stock exchange in Frankfurt (BAS) and as American Depositary Receipts (BASFY) in the United States. Further information at www.basf.com.