

アクセント
シリーズ

オレンジ



バレンシア、ネーブルのパーツをリアルに表現!

特長

1. 果実のパーツ毎の特長を追求したアクセント用フレーバーです。
2. 高力価で少量添加でも特長出しが可能です。
3. サブフレーバーとの入替やそのままオンがおすすめです。



世代を問わず
好まれるフレッシュさ

果皮



みずみずしくジューシー

果肉

アクセントシリーズとは、 果実の特長をより強調させるためのフレーバーです。

フレーバータイプ

果皮



バレンシアタイプ

甘味と酸味のバランスが絶妙
鮮烈なフレッシュさ

オレンジアクセント 41124

ネーブルタイプ

酸味の少ない
柔らかなピール感

オレンジアクセント 51191

果肉



さくさくとした
締りの良い果肉感

オレンジアクセント 41018

特有の多汁かつ
重厚な甘味

オレンジアクセント 51331

試作検討にあたって

1. 0.02%~0.04%の推奨添加率でメインフレーバーのエンハンスが可能。
2. 希釈化・コンク化等の調整が可能です。

サービス体制

1. バランス調整・力価アップの対応可能です。
2. ご使用用途へのご質問はお気軽に。すぐにお答え致します。
3. ご希望の条件での経時・耐久性テストを行います。

お問い合わせは

〒108-0074
東京都港区高輪2丁目18番10号 高輪泉岳寺駅前ビル10F
日本フレーバー工業株式会社 東京本社 営業部
TEL:03-3447-0521 FAX:03-3447-4797

〒669-1339
兵庫県三田市テクノパーク 21-8
日本フレーバー工業株式会社 三田工場 営業部
TEL:079-568-7570 FAX:079-560-7522

<http://www.nfk-group.co.jp>

2014.10