

Solvay erhöht Kapazität zur Herstellung von natürlichem Vanillin, verbessert Forschungs- und Innovationsplattform und führt neue Produkte ein

Solvay auf der FIE 2017: Halle 11, Stand 0A100 – 28. – 30. November

Lyon, Frankreich, den 28. November 2017 – Solvay erhöht seine Produktionskapazität für natürliches Vanillin in Europa um 60 Tonnen. Die Gruppe will mit diesem Schritt die langfristig erwartete Nachfragesteigerung nach natürlichen Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Getränken bedienen. Die zusätzliche Produktionskapazität in Europa geht im Januar 2018 in Betrieb und gewährleistet die vollständige Rückverfolgbarkeit über die gesamte Produktionskette hinweg, von den Rohstoffen bis zum Fertigprodukt. Ziel ist es, die von Solvays weltweiter Kundenbasis geforderten natürlichen "Clean-Label"-Produkte für Lebensmittel zu bedienen.

Parallel dazu bringt Solvay ein neu konzipiertes Rhovanil® Natural CW (Crystal White) auf den Markt und erweitert sein Portfolio an natürlichen Lösungen um zwei neue Vanifolia™-Qualitäten.

„Als führender Anbieter von Vanillin-Produkten stärken wir unsere Produktionsbasis und unser Produktangebot für natürliches Vanillin, um weiterhin den Markterfolg und das Wachstum unserer Kunden zu unterstützen. Der signifikante Ausbau unserer Kapazität für natürliches Vanillin in Europa verbessert unsere vertikale Integration. So können wir die wachsende Nachfrage nach natürlichen Lösungen befriedigen, auf die sich der Ruf unserer Produkte stützt“, sagt Peter Browning, Leiter der Solvay Global Business Unit (GBU) Aroma Performance.

Solvays innovatives Rhovanil® Natural CW wird Solvays Marktstellung als Referenz-Anbieter von natürlichem Vanillin stärken. Das Produkt wird mit einem patentierten Verfahren aus gentechnisch nicht veränderter Reiskleie hergestellt und ebnet den Weg für eine Reihe neuer Vanifolia™-Lösungen für spezifische Marktanforderungen. Eine der neu entwickelten Qualitäten befriedigt die wachsende Nachfrage nach einem natürlichen Vanillin, das in allen Lebensmittelsegmenten synthetisch hergestelltes Vanillin 1:1 ersetzt. Darüber hinaus wird auch eine natürliche Lösung angeboten, die den Eiweißgeschmack von Molke- und Erbsenproteinen überdeckt. Diese funktionale Anforderung ist mittlerweile in allen gängigen Anwendungen im Bereich Ernährung, Gesundheit und Wellness unabdingbar.

Zudem ist Solvays Vanil' Expert Center und Innovationsplattform in Lyon kürzlich in eine moderne hochwertig ausgestattete Einrichtung umgezogen. Dort simuliert eine nagelneue Pilotanlage die Produktion im halbindustriellen Maßstab. Das stärkt die Fähigkeiten der Teams, für Solvay-Kunden Lösungen zur Optimierung von Rezepturen und Formulierungen zu entwickeln, um den sich ständig wandelnden Ernährungstrends gerecht zu werden.

® Rhovanil ist eine eingetragene Marke von Solvay.

™ Vanifolia ist ein Markenzeichen von Solvay

 [FOLGEN SIE UNS AUF TWITTER @SOLVAYGROUP](https://twitter.com/SOLVAYGROUP)

Solvay

Als vielseitig spezialisiertes Chemieunternehmen entwickelt Solvay Chemikalien, die bedeutende gesellschaftliche Herausforderungen aufgreifen, und unterstützt Kunden als innovativer Partner in diversen globalen Endmärkten. Produkte und Lösungen von Solvay werden für nachhaltigkeitsfördernde Anwendungen in Luft- und Kraftfahrzeugen, in Smart Devices sowie in Medizintechnik, Erdölförderung und vielen weiteren Bereichen eingesetzt. Die Leichtbaumaterialien des Unternehmens tragen zur umweltverträglichen Mobilität bei, seine Formulierungen optimieren die Nutzung der Ressourcen, und seine Leistungschemikalien helfen die Luft- und Wasserqualität zu verbessern. Solvay, mit Hauptsitz in Brüssel, beschäftigt rund 27.000 Mitarbeiter in 58 Ländern und erzielte 2016 einen Nettoumsatz in Höhe von EUR 10,9 Milliarden, 90 Prozent davon mit Geschäftsaktivitäten, in denen die Gruppe weltweit zu den Top 3 gehört. Die Solvay SA ([SOLB](#)) ist an der Euronext in Brüssel und Paris gelistet (Bloomberg: [SOLB:BB](#) – Reuters: [SOLB.BR](#)). In den USA werden die Aktien (SOLVY) über ein „Level 1 ADR“-Programm gehandelt.

Solvay Aroma Performance

Mit Standorten auf drei Kontinenten entwickelt und produziert **Solvay Aroma Performance** Vanille-basierte natürliche und funktionelle Lösungen für Lebensmittel- und Getränkehersteller. Basierend auf kontinuierlicher Innovation bietet Aroma Performance seinen Kunden höchste Standards in Reinheit, Sicherheit, Nachhaltigkeit und Liefersicherheit. Seine Produkte bieten außergewöhnliche Eigenschaften, um unerwünschte Geschmackanteile zu maskieren und so die Produktpalette zu erweitern. Daraus ergeben sich ganz neue Perspektiven und Segmente für eine proteinreiche, zuckerreduzierte und gleichzeitig vitaminreiche Ernährung.

Erfahren Sie mehr unter www.safevanillin.com!

Press Contacts

Vincent Rollier

Solvay Aroma Performance
+33 4 37 24 88 88

vincent.rollier@solvay.com

Alan Flower

Industrial Media Relations
+32 474 117 091

alan.flower@indmr.com