HEROKA®
The tasty way.

**Nos dernières innovations : des solutions aromatiques naturelles**
**Des solutions pour rehausser le goût des aliments**

Tout ce qui est naturel et les mesures de maintien de la santé sont actuellement très tendance : les consommateurs se montrent toujours plus critiques dans leurs achats et remettent de plus en plus fréquemment en question les ingrédients qui composent les denrées alimentaires. En effet, les maladies dues à l'alimentation comme le diabète, la surcharge pondérale, les affections cardiovasculaires, la migraine ou encore les allergies sont en forte augmentation dans les pays industrialisés. Mais dans le même temps, les consommateurs ne font pratiquement pas ou même pas du tout de concessions en matière de goût.

Heroka s'est rapproché d'un nouveau naturel en faisant preuve d'une grande créativité en élaborant des solutions aromatiques naturelles, toutes à base végétale. Ces produits sont par exemple utiles dans la prévention de maladies provoquées par une consommation trop importante de sel, de sucre, de matières grasses ou principalement de glutamate. Les solutions aromatiques naturelles de Heroka conservent le côté positif du goût et sauvegardent la perception du sucré, du salé, du corps et de la saveur tout en éliminant les effets secondaires nocifs provoqués par les méthodes traditionnelles.

**Saltex Super = substitut naturel au sel**
Destiné aux fabricants qui veulent réduire la teneur en sodium de leurs produits et pour les produits à l'intention des consommateurs conscients de leur santé ; objectif déclaré : protéger l'organisme contre l'hypertension et les maladies cardiovasculaires.

**Umami-TS = substitut naturel du glutamate**
Beaucoup de gens développent entre-temps des réactions allergiques au glutamate qui entraînent des maux de tête ou des migraines, une bouche sèche, des taches rouges sur la peau, des accès de transpiration, des crampes, de la diarrhée, une fatigue généralisée, des dépressions ou une hyperactivité. Umami-TS est le substitut idéal contre tout cela.

**Surex = substituts naturels du sucre / antiacides**
Le sucre est utilisé soit pour atténuer soit pour masquer l'acidité des produits (l'acide empêche la croissance des bactéries) comme par exemple dans le ketchup. Surex permet de compenser cette utilisation excessive de sucre.

**VFR Super = substitut naturel des matières grasses / exhausteur naturel de goût pour les produits à base de viande**
Le problème des denrées alimentaires diététiques est qu'elles ne transmettent pas le goût apprécié et souhaité des matières grasses. VFR Super contribue à conserver le corps et la saveur des aliments.

**Soral = correcteur de goût naturel pour les produits à base de soja**
Le soja est un excellent fournisseur de protéines et réduit probablement les affections des artères coronaires. Mais le goût caractéristique du soja déconcerte beaucoup de consommateurs dans les pays occidentaux. Soral permet de masquer ce goût indésirable.

**Bitrex Super = le masqueur d'amertume qui réduit le goût amer indésirable**

**Heroka Keller KG**
Zum genagelten Stein 2 · D-52159 Roetgen · Telefon +49 (0) 2471-4081 · Telefax +49 (0) 2471-3412
Amtsgericht Aachen · Registernummer HRA 3679 · USt-ID-Nr. gemäß § 27a UStG: DE 121 747 118
info@heroka.de · www.heroka.de