



Zoning Industriel de Tyberchamps
7180 Senefte / Belgium

Tel: +32 2 366 27 47
Fax: +32 2 366 27 92
mail : info@taste.be
www.taste.be

NATURAL FLAVOURS

Between science and tradition

Driven by a team of passionate people, Taste specialises in the creation, manufacture and marketing of flavourings aimed at artisans and manufacturers in the food processing industry.

Her distinctiveness relies on the effectiveness of our own production facility and the adaptability of our R&D laboratory to offer tailored products of the highest quality.

Taste adopts a creative and quality focused approach in order to meet all of our customers' expectations.



NATURAL FLAVOURS

REACTIVITY

Mindful of meeting current requirements for innovation, compliance with standards, and flexibility, Taste offers:

- Very high-quality natural flavourings
- A wide range of flavourings with shades of taste profiles
- Clarity regarding pricing and distinct quality
- A personalized service and tailored products
- Great flexibility of supply

QUALITY OF INFORMATION

Taste attaches great importance to the clear and detailed drafting of technical data sheets, safety forms, analysis certificates, price tenders, etc.

TAILORED

Taste creates and develops:

- Tailored flavourings
- Copies of artificial flavourings into natural flavourings
- Masking flavourings
- Typing flavourings



PRODUCT QUALITY

The know-how and creativity of our flavouring engineers, the on-going training and awareness-raising of our staff, the manufacturing process that is drawn up and executed whilst making sure that the product is suitably processed - all this is managed to allow the quality of the raw materials to be optimized.




taste
FLAVOUR CREATORS





Zoning Industriel de Tyberchamps
7180 Seneffe / Belgium

Tel: +32 2 366 27 47
Fax: +32 2 366 27 92
mail : info@taste.be
www.taste.be

ARÔMES NATURELS

Entre science et tradition

Animée par une équipe de passionnés, Taste est spécialisée dans la création, la fabrication et la commercialisation d'arômes destinés aux artisans et industriels du secteur agroalimentaire.

Sa spécificité repose sur l'efficacité de sa propre unité de production et sur la réactivité de son laboratoire R&D à même de proposer des produits sur mesure de très haute qualité.

Afin de répondre à toutes les attentes de ses clients, Taste s'engage dans une démarche de créativité et de qualité.

ARÔMES NATURELS

RÉACTIVITÉ

Soucieux de répondre aux exigences actuelles d'innovation, de conformité aux normes et de flexibilité, Taste propose :

- Des arômes naturels de très haute qualité
- Une large gamme aux profils aromatiques nuancés
- La transparence au niveau des prix et de la qualité
- Un service et des produits personnalisés
- Une grande flexibilité d'approvisionnement

QUALITÉ DE L'INFORMATION

Taste attache énormément d'importance à la rédaction claire et détaillée de fiches techniques, fiches de sécurité, certificats d'analyse, offre de prix, etc..

SUR MESURE

Taste crée et développe:

- Des arômes sur mesure
- Des contretypes d'arômes de synthèse en arômes naturels
- Des arômes de masquage
- Des arômes de typage



QUALITÉ DES PRODUITS

Le savoir-faire et la créativité de ses aromaticiens, la formation continue et la sensibilisation du personnel, les process de fabrication élaborés et exécutés en tenant compte du respect et du traitement adéquat à réserver au produit, permettent de sublimer la qualité des matières premières.


FLAVOUR CREATORS



Zoning Industriel de Tyberchamps
7180 Senefve / Belgium

Tel: +32 2 366 27 47
Fax: +32 2 366 27 92
mail : info@taste.be
www.taste.be

NATÜRLICHE AROMEN

Zwischen Wissenschaft und Tradition

Unterstützt durch ein enthusiastisches Team hat sich Taste auf die Kreation, die Herstellung und Vermarktung von Aromastoffen für Mittelständige und Industriebetriebe des Nahrungsmittelsektors spezialisiert.

Die Besonderheit beruht auf der Effektivität der eigenen Produktion und der Reaktionsfähigkeit des F&E-Labors, das in der Lage ist, maßgeschneiderte erstklassige Produkte anzubieten.

Um die Erwartungen unserer Kunden zu erfüllen, verpflichtet sich Taste zu einer kreativen und hochwertigen Vorgehensweise.





NATÜRLICHE AROMEN

REAKTIVITÄT

Taste strebt danach, den aktuellen Forderungen nach Neuerung, Norm-Konformität und Flexibilität zu entsprechen und bietet:

- Hochwertige natürliche Aromastoffe
- Eine breite Palette differenzierter Aromaprofile
- Transparenz hinsichtlich der Preise und der Qualität
- Maßgeschneiderten Produkt- und Kundendienst
- Große Flexibilität bei der Beschaffung

HOCHWERTIGE INFORMATIONEN

Der eindeutigen und detaillierten Verfassung von Datenblättern, Sicherheitsanweisungen, Analysezertifikaten, Preisangeboten usw. misst Taste eine große Bedeutung zu.

MAßGESCHNEIDERT

Taste kreiert und entwickelt:

- Maßgeschneiderten Aromen
- Die Rückentwicklung synthetischer Aromastoffe in natürliche Aromen
- Aromen zur Verdeckung
- Aromen zur Typisierung



PRODUKTQUALITÄT

Das Know-how und die Kreativität der Aromaschöpfer, die ständige Weiterbildung und die Sensibilisierung des Personals, der aufwändige Herstellungsprozess, der unter Berücksichtigung angemessener und respektvoller Behandlung des Produkts erfolgt, ermöglichen die Verfeinerung der Qualität dieser Rohstoffe.

taste
FLAVOUR CREATORS



Zoning Industriel de Tyberchamps
7180 Seneffe / Belgium

Tel: +32 2 366 27 47
Fax: +32 2 366 27 92
mail : info@taste.be
www.taste.be

NATUURLIJKE AROMA'S

Tussen wetenschap en traditie

Taste heeft zich -beziel door haar gepassioneerde medewerkers- gespecialiseerd in de creatie, de productie en de verkoop van aroma's, bestemd voor artisanale en industriële producenten uit de voedingssector.

Het bedrijf onderscheidt zich door zijn efficiënte eigen productie-eenheid en de creativiteit van het in-house R&D-laboratorium dat producten van topkwaliteit ontwikkelt op maat van de klant, en dit in een zeer korte doorlooptijd.

Om aan alle verwachtingen van de klant te kunnen voldoen, stoelt Taste zich op zijn fundamentele pijlers: creativiteit en kwaliteit.





REACTIVITEIT

Om te beantwoorden aan de continue vraag naar innovatie, flexibiliteit en naleving van (wijzigende) normen en wetgeving, biedt Taste:

- Natuurlijke aroma's van topkwaliteit
- Een uitgebreid gamma aroma's met uiteenlopende, genuanceerde aromatische profielen
- Een grote transparantie met betrekking tot prijs en kwaliteit
- Gepersonaliseerde producten en diensten
- Een grote flexibiliteit naar bevoorrading

KWALITEIT VAN DE INFORMATIE

Taste hecht enorm veel belang aan duidelijke en volledige technische fiches, veiligheidsfiches, analysecertificaten, prijssoffertes, enz.




taste
FLAVOUR CREATORS

NATUURLIJKE AROMA'S

OP MAAT

Taste ontwerpt en ontwikkelt:

- Aroma's op maat
- Kopies van synthetische aroma's naar natuurlijke aroma's
- Maskeringsaroma's
- Typeringsaroma's



HOOGWAARDIGE PRODUCTEN

Dankzij de knowhow en de creativiteit van de aromaspecialisten, de constante vorming en sensibilisering van het personeel, en het productieproces dat uitgewerkt en uitgevoerd wordt met groot respect voor het product, kan de kwaliteit van de grondstoffen helemaal tot zijn recht komen.