



by



Kruiden- en functionele mengelingen voor
herkenbare ingrediëntenlijsten, natuurlijke
smaak en transparante recepturen.

Clean label is:
niet zomaar ingrediënten schrappen,
wél intelligent herformuleren.

Wat is Clean Label?

Clean Label is een marktbenadering waarbij producten worden ontwikkeld met:



Herkenbare ingrediënten

Ingrediënten die de consument kent, begrijpt en vertrouwt.



Minder kunstmatige additieven

Waar technologisch mogelijk vervangen we kunstmatige kleurstoffen, smaakstoffen en andere additieven door geschikte alternatieven.



Transparante informatie

Duidelijke informatie over ingrediënten, functionaliteit en herkomst.



Eenvoudige recepturen

Zo kort en functioneel mogelijk, zonder overbodige ingrediënten.

Waarom is Clean Label nu aan de orde?

De cijfers liegen er niet om. Clean Label is een blijvende consumententrend.



67%

van de consumenten vindt "vrij van kunstmatige ingrediënten" een invloedrijke productclaim

65%

waardeert producten met "echte ingrediënten"

54%

vindt dat voedingsinformatie eenvoudiger zou kunnen worden

75%

vindt het Clean Label-concept aantrekkelijk wanneer het wordt uitgelegd

De consument wenst?

✓ Herkenbaarheid & transparantie

Consumenten besteden meer aandacht aan **herkenbare ingrediënten, natuurlijkheid en transparantie**.

✓ Smaak, prijs & gemak blijven key

Tegelijk blijven **smaak, prijs en gebruiksgemak** doorslaggevend bij aankoopbeslissingen.

✓ Slim herformuleren

Clean Label betekent niet simpelweg ingrediënten verwijderen, maar slim herformuleren zonder de productbeleving uit het oog te verliezen.

Voordelen van Clean Label



Sterker consumentenvertrouwen

Een transparante ingrediëntenlijst kan vertrouwen en merkperceptie versterken.



Onderscheidend productconcept

Clean-labelpositionering kan bijdragen aan het verhogen van de merkwaarde.



Aansluiting bij retail- & markttrends

Producenten en retailers besteden steeds meer aandacht aan herkenbare ingrediënten en het beperken van kunstmatige additieven.



Ondersteuning bij reformulatie

Bestaande producten kunnen worden aangepast aan veranderende consumentenverwachtingen.



Transparantere positionering

Een begrijpelijke receptuur maakt productcommunicatie eenvoudiger.

Kruiden & specerijen als bouwstenen van Clean Label



Smaak

Intensiteit en complexiteit opbouwen met kruiden, specerijen, groente- en plantextracten.

Kleur

Gebruikmaken van ingrediënten zoals paprika, kurkuma, rode biet en andere kleurende voedingsmiddelen.

Umami & smaakversterking

Bijvoorbeeld via tomaat, paddenstoelen, gistextract of andere plantaardige ingrediënten.

Functionaliteit

Waar nodig combineren we kruiden met Clean Label functionele ingrediënten om de gewenste textuur, stabiliteit en houdbaarheid te realiseren.



Alavi Clean Label oplossingen

Standaardmengelingen

Vooraf ontwikkelde recepturen die direct beschikbaar zijn:

- bewezen smaakprofielen
- korte levertijden
- ideaal voor snelle marktintroductie

Maatwerkmengelingen en reformulatie van bestaande recepten

Volledig afgestemd op uw product en merkidentiteit:

- nieuwe productontwikkeling
- reformulatie bestaande producten
- co-creatie
- exclusieve recepturen

Onze werkwijze: van idee tot levering

Onze Maître d'épices werkt nauw samen
met uw team om precies het juiste
smaakprofiel te realiseren.



1



Wij
ontwikkelen

Briefing > receptuur > proefproductie >
tasting > optimalisatie

2



Wij
produceren

Opschaling > gecontroleerde productie >
kwaliteitsborging

3



Wij
leveren &
begeleiden

Eerste productie > levering op afroep >
optimalisatie en opvolging

Waarom Alavi?



Jarenlange expertise

20 jaar ervaring in kruiden en specerijen voor de professionele markt.

Korte doorlooptijden

Snelle ontwikkeling en levering zodat je vlot de markt op kunt.

Maatwerk vanaf 35 kg

Geen hoge minimumafnames > ideaal voor ambachtelijke productie, pilotprojecten en nicheproducten.

FSSC 22000- en biologisch gecertificeerd

Productontwikkeling en productie binnen een gecertificeerd voedselveiligheids- en kwaliteitssysteem.



Klaar voor Clean Label by Alavi?



Neem vandaag nog contact op met Alavi
en ontdek hoe wij uw productassortiment
toekomstbestendig maken.

 +32(0)59 700 115

 hello@alavi.be

 www.alavi.be



Vraag vrijblijvend een adviesgesprek aan.
Onze Maître d'épices staat klaar om u te helpen.