



Portfólio 
FUMAÇAS



Portfólio FUMAÇAS



A defumação é sinônimo de sabor marcante e tradição. Cada vez mais, os consumidores buscam produtos que remetam ao preparo artesanal, com notas envolventes de lenha, fumaça e um delicado toque de brasa.

Nosso portfólio tradicional de aromas de fumaça, já contava com opções de **aromas naturais de fumaça para massa**, que entregam perfis **sensoriais clássicos como defumados, amadeirados e grelhados**, e **aromas naturais de fumaça para banho**, reconhecidos por coloração uniforme e atrativa, em tons que variam do marrom ao avermelhado.

AGORA ELE GANHA UMA NOVA DIMENSÃO.

Incorporamos **aromas naturais de fumaça desenvolvidos a partir de diferentes madeiras e combinações exclusivas**, ampliando as possibilidades de criação e trazendo **notas mais autênticas, intensas e inspiradas na defumação natural**.

Mais do que uma linha completa, uma **evolução sensorial** que une tradição e inovação para transformar o sabor e a aparência das proteínas. **Perfeitos para carne suína, bovina, frango e peixe**, nossos aromas ampliam as possibilidades de criação - **do toque suave e amadeirado às notas mais intensas e robustas**, trazendo profundidade e assinatura sensorial às suas formulações.



FUMAÇA

LANÇAMENTO

NOVOS PERFIS DE FUMAÇA

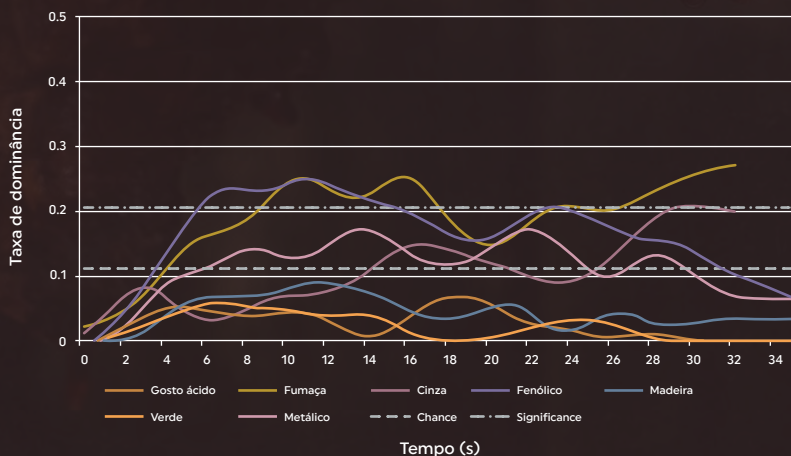
A nova geração do nosso portfólio combina **diferentes tipos de madeira e blends exclusivos**, inspiradas na defumação natural, para criar perfis únicos e sofisticados.

Do toque suave e adocicado ao perfil mais encorpado e robusto, esses aromas trazem **profundidade e assinatura sensorial** às formulações, **valorizando carnes suínas, bovinas, aves e pescados**.

D'BLACK - AROMA NATURAL DE FUMAÇA

5063037200019999

O perfil sensorial é marcado pela presença significativa de notas fenólicas e de fumaça, que definem a identidade defumada do aroma. Fumaça se destaca como atributo central, conferindo corpo e persistência no final. Notas metálicas e de cinza atuam como notas secundárias que complementam o conjunto sensorial.



* Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso.
 * Nível de Significância (Significance): Indica os atributos significativos.
 * O atributo fenólico é o principal contribuinte da formação do aroma de fumaça. Sua presença está relacionada à técnica de queima utilizada e à temperatura durante o processo.

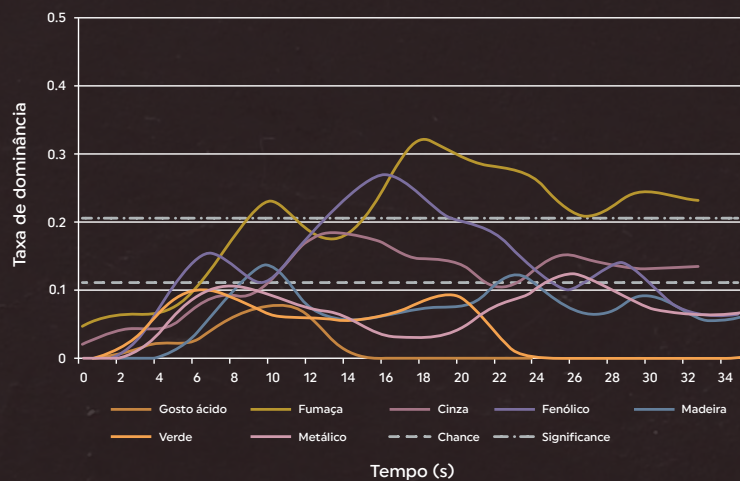
LANÇAMENTO

NOVOS PERFIS DE FUMAÇA

D'WOOD - AROMA NATURAL DE FUMAÇA

5063037200389999

Neste aroma, notas de fumaça e fenólicas tem papel determinante na construção do perfil. Fumaça apresenta maior destaque, sustentando a permanência do perfil. Nuances amadeiradas, cinza e metálicas aparecem como atributos secundários, trazendo complexidade.

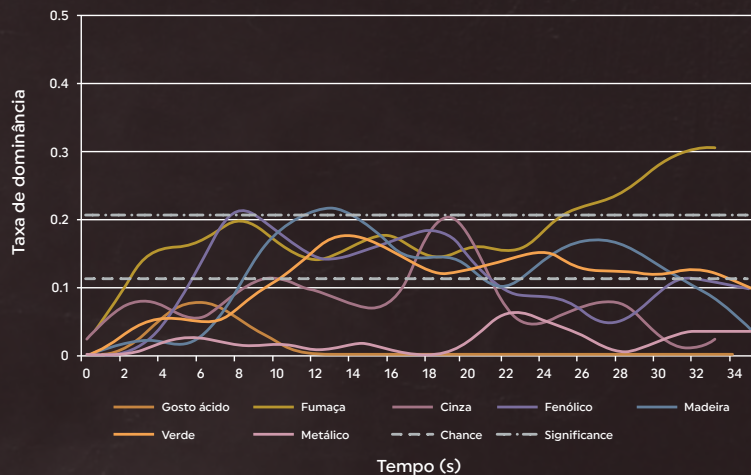


* Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso.
* Nível de Significância (Significance): Indicam os atributos significativos.
* O atributo fenólico é o principal contribuinte da formação do aroma de fumaça. Sua presença está relacionada à técnica de queima utilizada e à temperatura durante o processo.

D'SMOOTH - AROMA NATURAL DE FUMAÇA

5063037200329999

Perfil mais complexo, no qual notas fenólicas, amadeiradas e de fumaça contribuem de forma significativa para a experiência de sabor. Notas verdes e cinza aparecem como nuances sutis, associadas à madeira e à combustão, complementando o perfil.



* Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso.
* Nível de Significância (Significance): Indicam os atributos significativos.
* O atributo fenólico é o principal contribuinte da formação do aroma de fumaça. Sua presença está relacionada à técnica de queima utilizada e à temperatura durante o processo.

Portfólio
FUMAÇAS



BLENDS

LANÇAMENTO

NOVOS BLENDS

Partindo das características das fumaças puras apresentadas anteriormente, os blends de madeiras exploram combinações que aprofundam o sabor e expandem a experiência sensorial.

D'MEATWOOD - AROMA NATURAL DE FUMAÇA
5063037200349999

Perfil sensorial com destaque para notas de fumaça pronunciada, com nuances metálicas, alcalinas e amadeiradas, além de leve adstringência, resultando em um defumado mais robusto.

LANÇAMENTO

NOVOS BLENDS

D'SALTYWOOD - AROMA NATURAL DE FUMAÇA

5063037200359999

Aroma de fumaça equilibrada, com perfil harmônico, notas assadas e amadeiradas bem integradas e suave cinza, ideal para aplicações que pedem controle e elegância.

D'SHARP - AROMA NATURAL DE FUMAÇA

5063037200369999

Perfil sensorial mais complexo e acompanhado por notas carameladas e adocicadas. Combina notas adocicadas com amadeiradas e cinza, com nuances fenólicas e metálicas discretas.

D'BLACKWOOD - AROMA NATURAL DE FUMAÇA

5063037200379999

Aroma marcado por madeira, fumaça e cinza. Destaque para as notas grelhadas e amadeiradas, com presença de cinza, notas metálicas e leve adstringência, reforçando um defumado mais estruturado.



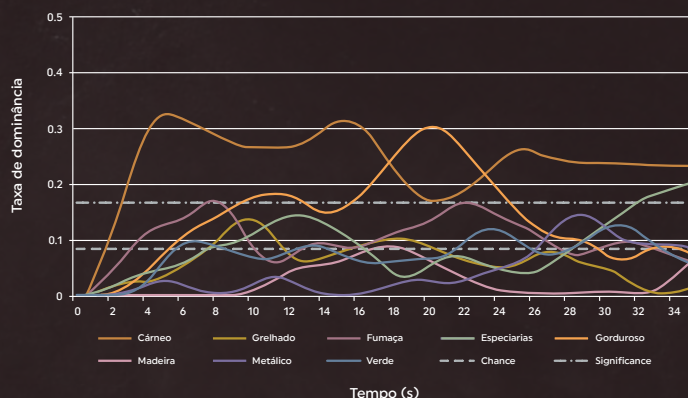
APLICAÇÕES

PERFIS DE FUMAÇA APLICADOS EM FRANGO

Conheça o perfil sensorial do **D'BLACK - AROMA NATURAL DE FUMAÇA**
5063037200019999 aplicado em peito de frango

O perfil sensorial tem início com notas cárneas como atributo dominante, seguido por notas de fumaça e gordurosas, construindo uma base intensa e envolvente.

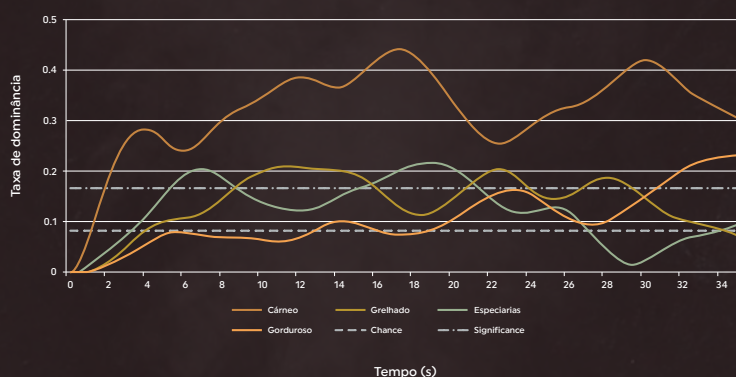
Especiarias ganham destaque no final, acompanhadas de nuances verdes, grelhadas e amadeiradas trazendo complexidade ao conjunto.



* Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso.
* Nível de Significância (Significance): Indicam os atributos significativos.

Conheça o perfil sensorial do **D'WOOD - AROMA NATURAL DE FUMAÇA**
5063037200389999 aplicado em peito de frango

Notas cárneas se mantêm como o eixo central do perfil sensorial, com dominância ao longo de todo o consumo. Especiarias e notas grelhadas apresentam impacto significativo e atuam como elementos de suporte à percepção de sabor.



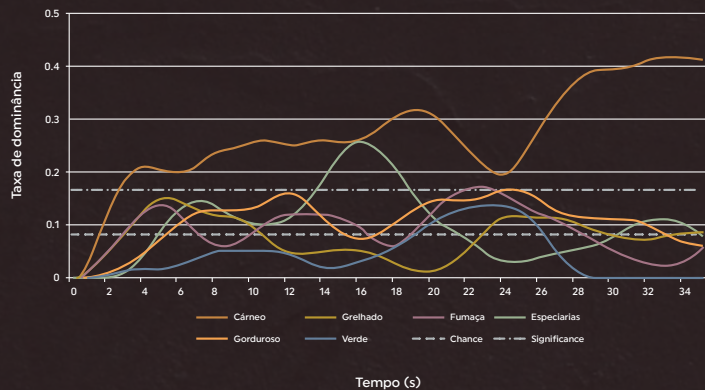
* Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso.
* Nível de Significância (Significance): Indicam os atributos significativos.

PERFIS DE FUMAÇA APLICADOS EM FRANGO

Conheça o perfil sensorial do **D'SMOOTH - AROMA NATURAL DE FUMAÇA** **5063037200329999** aplicado em peito de frango

A experiência sensorial é conduzida pela dominância de notas cárneas e especiarias, que trazem impacto ao perfil sensorial.

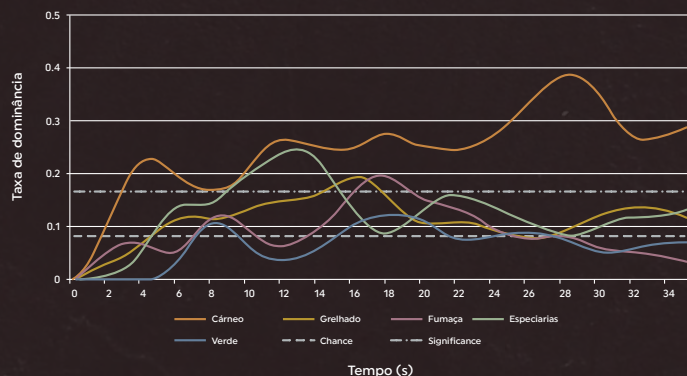
Notas de fumaça e grelhadas atuam como complementos consistentes.



* Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso.
* Nível de Significância (Significance): Indica os atributos significativos.

Conheça o perfil sensorial do **D'MEATWOOD - AROMA NATURAL DE FUMAÇA** **5063037200349999** aplicado em peito de frango

Este aroma apresenta um perfil robusto, marcado pela dominância de notas cárneas, grelhadas, de fumaça e especiarias, que definem sua identidade sensorial. Nuances verdes adicionam frescor sem assumir protagonismo.

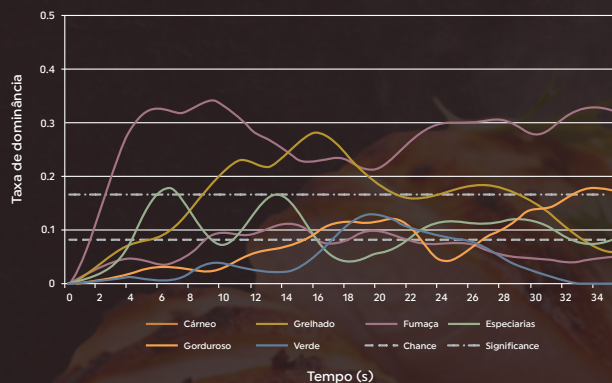


* Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso.
* Nível de Significância (Significance): Indica os atributos significativos.

Conheça o perfil sensorial do **D'SALTYWOOD - AROMA NATURAL DE FUMAÇA** **5063037200359999** aplicado em peito de frango

O perfil sensorial é caracterizado pela dominância de notas cárneas, grelhadas, gordurosas e de especiarias, resultando em uma percepção encorpada e intensa.

Notas verdes e de fumaça atuam como atributos de suporte, complementando o conjunto de sabor.



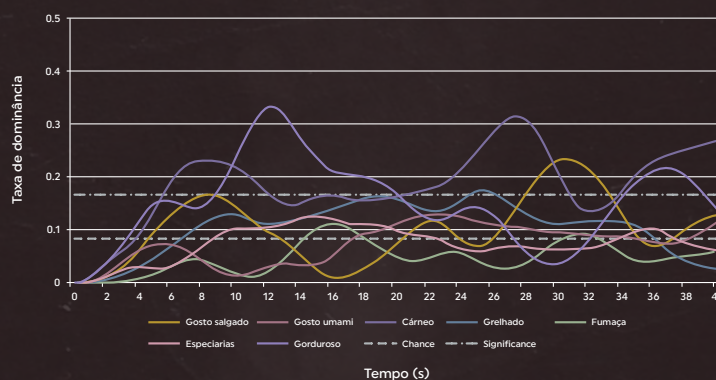
* Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso.
* Nível de Significância (Significance): Indica os atributos significativos.

APLICAÇÕES

PERFIS DE FUMAÇA APLICADOS EM LINGUIÇA

Conheça o perfil sensorial do **D'BLACK - AROMA NATURAL DE FUMAÇA**
5063037200019999 aplicado em linguiça calabresa

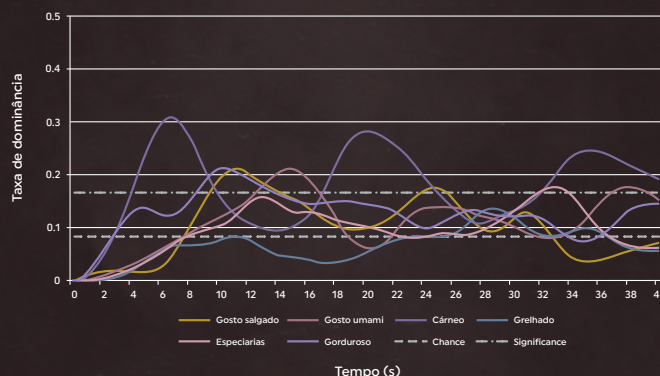
O perfil sensorial é conduzido pela dominância de notas cárneas, gordurosas e grelhadas, que ultrapassam o nível de significância e estruturam a percepção de sabor. Especiarias e fumaça aparecem de forma sutil e contínua, atuando como atributos complementares.



* Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso.
* Nível de Significância (Significance): Indicam os atributos significativos.

Conheça o perfil sensorial do **D'WOOD - AROMA NATURAL DE FUMAÇA**
5063037200389999 aplicado em linguiça calabresa

Perfil equilibrado, marcado pela dominância de notas cárneas e gordurosas, dando espaço para nuances de especiarias no final da percepção. Notas grelhadas surgem complementando o perfil de sabor.

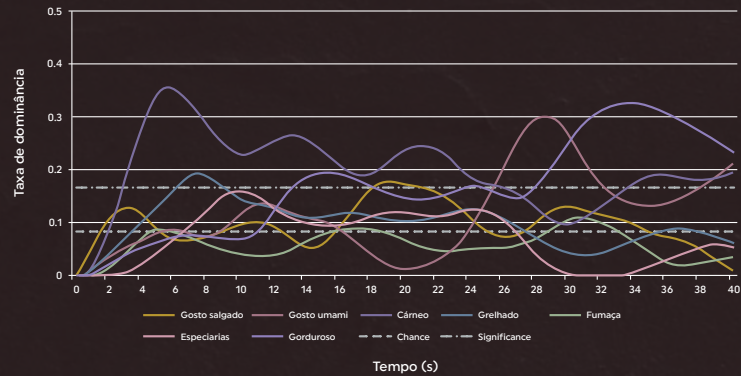


* Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso.
* Nível de Significância (Significance): Indicam os atributos significativos.

PERFIS DE FUMAÇA APLICADOS EM LINGUIÇA CALABRESA

Conheça o perfil sensorial do **D'SMOOTH - AROMA NATURAL DE FUMAÇA** **5063037200329999** aplicado em linguiça calabresa

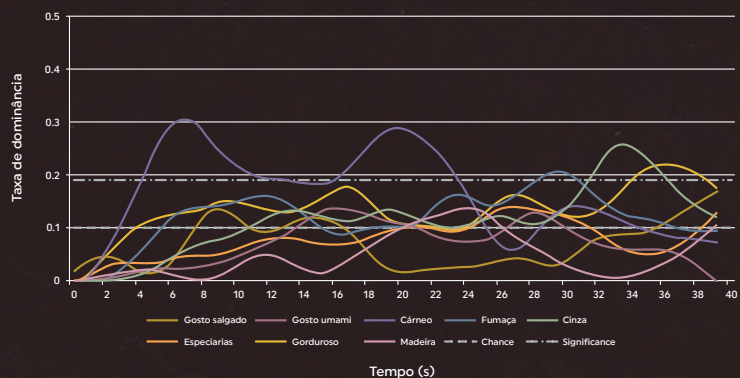
A experiência sensorial se inicia com forte impacto de notas cárneas, grelhadas e gordurosas, que apresentam dominância significativa e definem a identidade do perfil. Especiarias e fumaça atuam como contribuintes secundários, adicionando complexidade ao sabor desde os momentos iniciais.



* Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso.
* Nível de Significância (Significance): Indicam os atributos significativos.

Conheça o perfil sensorial do **D'MEATWOOD - AROMA NATURAL DE FUMAÇA** **5063037200349999** aplicado em linguiça calabresa

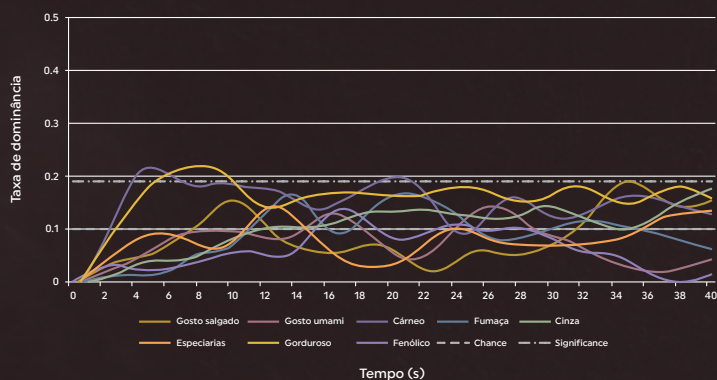
O perfil é ancorado pela dominância de notas cárneas, com contribuição de fumaça, cinza e toque gorduroso, indicando maior fixação de sabor. Especiarias e nuances amadeiradas complementam o sabor.



* Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso.
* Nível de Significância (Significance): Indicam os atributos significativos.

Conheça o perfil sensorial do **D'SALTYWOOD - AROMA NATURAL DE FUMAÇA** **5063037200359999** aplicado em linguiça calabresa

Notas cárneas e gordurosas apresentam dominância equilibrada, sustentando o perfil sensorial. Já notas de fumaça, especiarias, cinza e suavemente fenólicas atuam como atributos complementares.



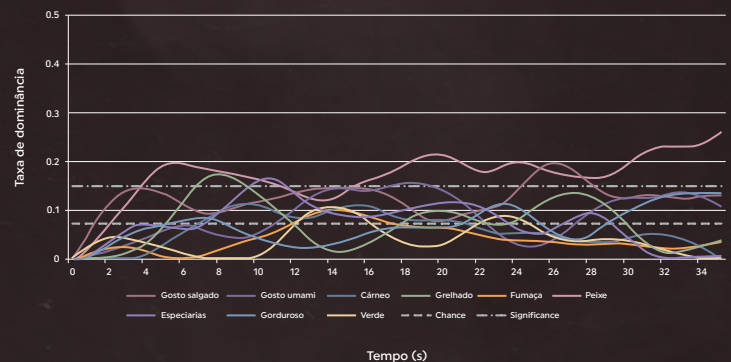
* Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso.
* Nível de Significância (Significance): Indicam os atributos significativos.

APLICAÇÕES

PERFIS DE FUMAÇA APLICADOS EM PESCADOS

Conheça o perfil sensorial do **D'BLACK - AROMA NATURAL DE FUMAÇA 5063037200019999** aplicado em pescados

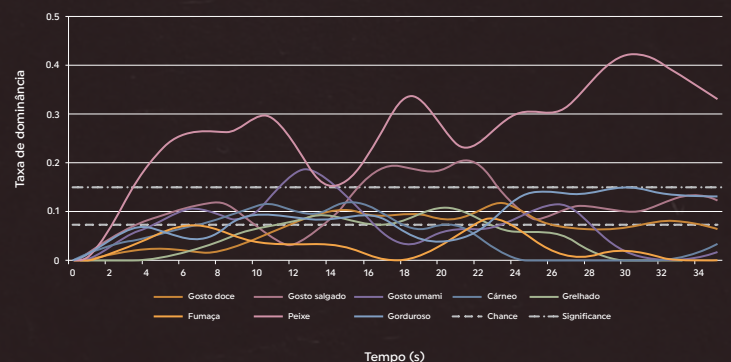
O perfil sensorial é direcionado pela dominância de notas de peixe, especiarias e grelhadas, que se destacam na construção do sabor. Nuances gordurosas, verde e de fumaça aparecem como atributos complementares, perceptíveis e trazendo diferenciação.



* Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso.
* Nível de Significância (Significance): Indicam os atributos significativos.

Conheça o perfil sensorial do **D'WOOD - AROMA NATURAL DE FUMAÇA 5063037200389999** aplicado em pescados

Notas de peixe e gordurosas sustentam o perfil sensorial, apresentando as maiores taxas de dominância. Fumaça com nuances grelhadas e cárneas surgem de forma pontual, atuando como contribuições secundárias na construção do sabor.

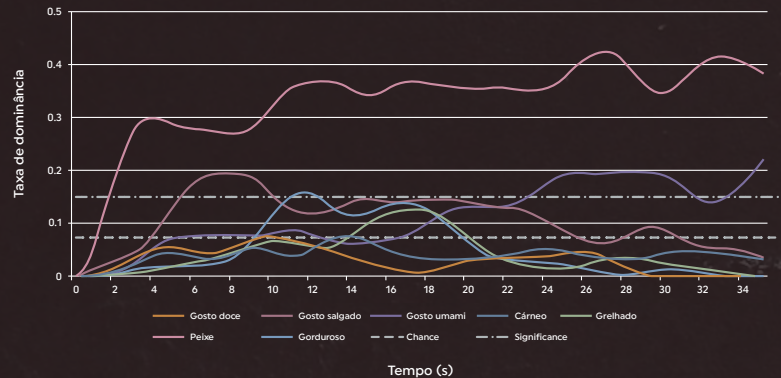


* Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso.
* Nível de Significância (Significance): Indicam os atributos significativos.

PERFIS DE FUMAÇA APLICADOS EM PESCADOS

Conheça o perfil sensorial do **D'SMOOTH - AROMA NATURAL DE FUMAÇA** **5063037200329999** aplicado em pescados

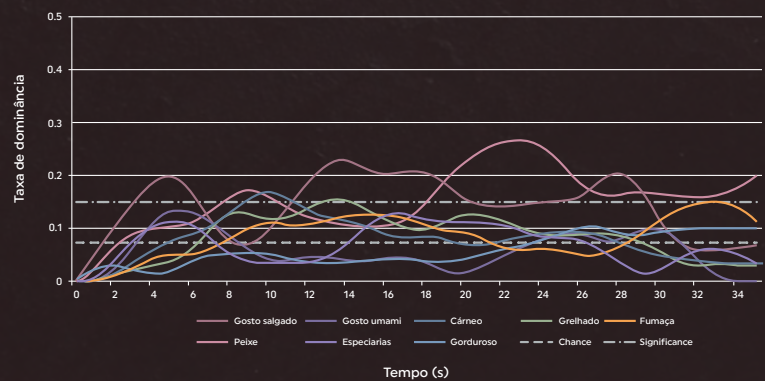
O perfil é marcado pela dominância contínua de notas de peixe, complementada por notas gordurosas que reforçam o aroma. Nuances cárneas e grelhadas complementam o conjunto, ultrapassando o nível de chance e adicionando complexidade ao sabor.



* Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso.
* Nível de Significância (Significance): Indicam os atributos significativos.

Conheça o perfil sensorial do **D'BLACKWOOD - AROMA NATURAL DE FUMAÇA** **5063037200379999** aplicado em pescados

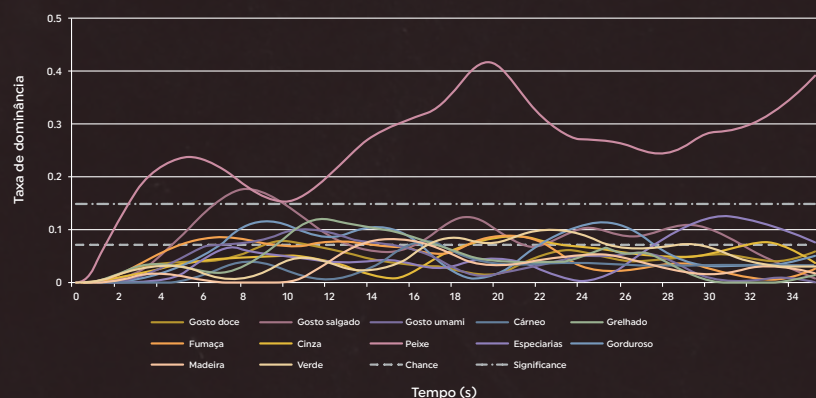
Este aroma apresenta um perfil robusto, com dominância significativa das notas de peixe, cárneas, grelhadas e de fumaça. Nuances gordurosas e de especiarias atuam como atributos secundários.



* Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso.
* Nível de Significância (Significance): Indicam os atributos significativos.

Conheça o perfil sensorial do **D'SALTYWOOD - AROMA NATURAL DE FUMAÇA** **5063037200359999** aplicado em pescados

Notas de peixe se destacam como o principal atributo do perfil, sendo complementado por notas de fumaça, amadeiradas e grelhadas que aparecem como nuances e enriquecem e trazem diferentes camadas de sabor.



* Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso.
* Nível de Significância (Significance): Indicam os atributos significativos.

AROMAS UTILIZADOS NA MASSA



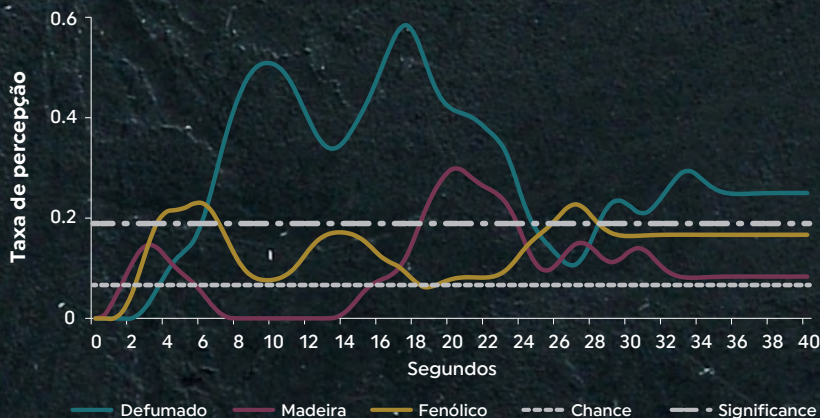
Criados para **traduzir os perfis clássicos da defumação**, nossos aromas de fumaça para massa entregam **notas defumadas, amadeiradas e grelhadas** com excelente desempenho em diversas aplicações. Versáteis e estáveis em processo, são ideais para produtos cárneos como **linguiças, mortadelas, hambúrgueres e salsichas**, garantindo sabor marcante e equilíbrio sensorial.

FUMAÇA PERFIL DEFUMADO I

5063037200019999
AROMA NATURAL DE FUMAÇA

Característica do aroma:
Hidrossolúvel

Com notas predominantemente defumadas, este perfil de aroma conta com nuances amadeiradas que complementam o sabor do produto aplicado.



*Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso. *Nível de Significância (Significance): Indicam os atributos significativos. *O atributo fenólico é o principal contribuinte da formação do aroma de fumaça. Sua presença está relacionada à técnica de queima utilizada e à temperatura durante o processo.



*Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso. *Nível de Significância (Significance): Indicam os atributos significativos. *O atributo fenólico é o principal contribuinte da formação do aroma de fumaça. Sua presença está relacionada à técnica de queima utilizada e a temperatura durante o processo.

FUMAÇA PERFIL DEFUMADO II

5063037200169999
AROMA NATURAL DE FUMAÇA

Característica do aroma:
Hidrossolúvel

Contendo atributo fenólico, proveniente da queima da madeira e temperatura do processo, este perfil defumado contempla notas amadeiradas e grelhadas, encontrados em molhos e carnes consumidas no mundo todo.

FUMAÇA PERFIL AMADEIRADO

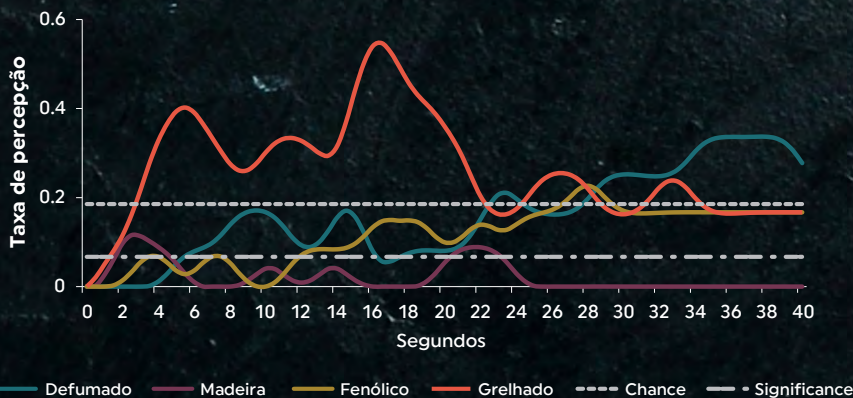
5063037200129999
AROMA NATURAL DE FUMAÇA

Característica do aroma:
Hidrossolúvel

De perfil amadeirado, este aroma apresenta a combinação de notas verdes, provenientes do frescor da madeira, além do grelhado que está presente em carnes feitas na churrasqueira.



*Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso. *Nível de Significância (Significance): Indicam os atributos significativos.



*Nível do acaso (Chance): Taxa de dominância que um atributo pode obter ao acaso. *Nível de Significância (Significance): Indicam os atributos significativos. *O atributo fenólico é o principal contribuinte da formação do aroma de fumaça. Sua presença está relacionada à técnica de queima utilizada e a temperatura durante o processo.

FUMAÇA PERFIL GRELHADO

5063037200199999
AROMA NATURAL DE FUMAÇA

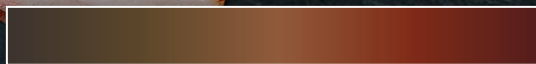
Característica do aroma:
Lipossolúvel

Presente nos mais diversos pratos da gastronomia mundial, este perfil de fumaça tem sabor e odor grelhado, trazendo nuances amadeiradas e defumadas.



AROMAS UTILIZADOS NO BANHO

Tonalidades



Desenvolvidos para agregar **coloração e aparência atrativa** a produtos embutidos, os aromas de banho proporcionam tons que variam do **marrom clássico ao avermelhado intenso**, com excelente uniformidade e fixação. São amplamente utilizados em **bacon e linguiça calabresa**, entregando o visual apetitoso e o aroma característico da defumação artesanal.

FUMAÇA COLORAÇÃO MARROM I

5063037200139999
AROMA NATURAL DE FUMAÇA



Característica do aroma:
Hidrossolúvel

Contribuindo com coloração marrom característica de diversos produtos cárneos, este aroma de fumaça pode ser utilizado para trazer um toque gourmet através de técnicas de imersão ou aspersão.

FUMAÇA COLORAÇÃO MARROM II

5063037200229999
AROMA NATURAL DE FUMAÇA



Característica do aroma:
Hidrossolúvel

Garantindo boa performance e coloração marrom, a utilização deste aroma através da imersão ou aspersão em produtos cárneos garante uma camada de requinte clássico.

FUMAÇA COLORAÇÃO MARROM ESCURO

5063037200259999
AROMA NATURAL DE FUMAÇA



Característica do aroma:
Hidrossolúvel

Com a presença marcante de tonalidades escuras, o aroma de fumaça de coloração marrom escuro garante robustez e versatilidade.

FUMAÇA COLORAÇÃO PINHÃO

5063037200179999
AROMA NATURAL DE FUMAÇA



Característica do aroma:
Hidrossolúvel

Equilíbrio perfeito entre o marrom e o vermelho, a utilização deste aroma natural harmoniza o clássico com toque de diferenciação.

FUMAÇA COLORAÇÃO AVERMELHADA

5063037200269999
AROMA NATURAL DE FUMAÇA



Característica do aroma:
Hidrossolúvel

Incorporando nuances avermelhadas, a imersão ou aspersão deste aroma de fumaça ao produto cárneo acrescenta o diferencial de coloração que faltava em diversas categorias de produtos cárneos.

UM PORTFÓLIO COMPLETO PARA SEUS PROJETOS.

Com 100 anos de história, a DR Aromas & Ingredientes é motivada pela inovação que gera experiências positivamente marcantes, seguindo padrões internacionais de segurança de alimentos.

Líder brasileira na fabricação de aromas e ingredientes para a indústria de alimentos e bebidas, está presente em mais de 70 países. O portfólio com mais de 5.000 itens conta com aromas, extratos botânicos, desidratados vegetais e soluções integradas que conectam marcas a consumidores de forma mais saborosa.



www.drfi.com

Reconhecemos a importância da conformidade regulatória em todos os mercados que atuamos. Como resultado, as alegações e permissões de uso dos ingredientes podem ter variações de acordo com as exigências de cada país. Consulte as legislações aplicáveis.

