



AROMAS DEFUMADOS

**Intensidade, Autenticidade
e Experiência Sensorial**

O interesse por sabores defumados em alimentos e bebidas segue em alta, impulsionado pela busca dos consumidores por experiências sensoriais mais intensas e autênticas. **No Brasil, o perfil defumado é considerado uma tendência emergente, com crescimento constante em categorias como snacks, molhos e temperos.**

Segundo a Mintel, em 2025, **cerca de 35% dos consumidores brasileiros demonstraram interesse em ingredientes inovadores com sabores ousados e únicos**, como o **defumado** - um sinal claro de que há espaço para explorar novas combinações e trazer ainda mais personalidade aos produtos.



PERFIS DE FUMAÇA

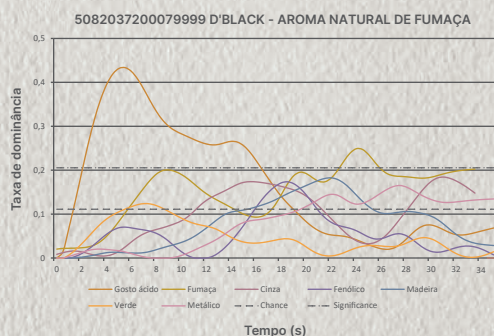
Nossos aromas provenientes da combinação de sabores com diferentes perfis de fumaças e blends traduzem o equilíbrio perfeito entre **autenticidade, intensidade e versatilidade** - prontos para transformar produtos em verdadeiras experiências de sabor.

Podem ser aplicados **puros** em diversos produtos, como **snacks, molhos, biscoitos, temperos, produtos cárneos, panificados e bebidas**, levando notas defumadas distintas a cada criação.

E mais: também é possível desenvolver aromas exclusivos, que unem **sabores e toques defumados em um único perfil**, resultando em combinações prontas para aplicação e diferenciação sensorial.

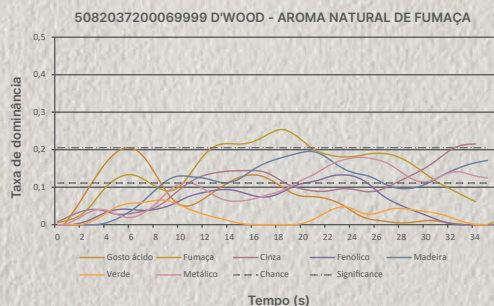
Conheça o perfil sensorial dos três principais aromas naturais de fumaça que compõem o nosso portfólio:

AROMAS EM PÓ



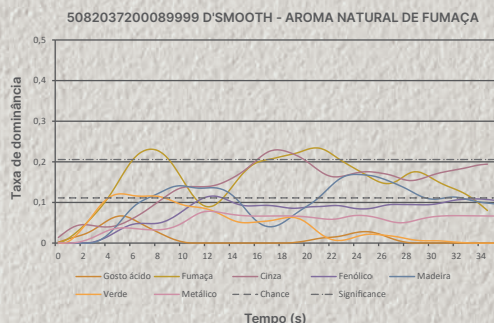
D'BLACK - Aroma natural de fumaça 5082037200079999

A identidade deste aroma é estruturada pelo gosto ácido e pelo atributo fumaça, que se destacam com maior intensidade ao longo da degustação. Notas verdes, cinza, madeira e fenólicas aparecem apenas como toques secundários, enriquecendo o perfil sem dominar.



D'WOOD - Aroma natural de fumaça 5082037200069999

A identidade do aroma é marcada pelos atributos fumaça, cinza e gosto ácido, percebido com maior destaque. Já as notas de madeira e fenólico surgem de forma sutil, trazendo profundidade e um perfil mais complexo.



D'SMOOTH - Aroma natural de fumaça 5082037200089999

O perfil aromático é guiado principalmente pelos atributos fumaça e cinza, que se destacam com intensidade significativa. Notas verdes, madeira e fenólicas surgem como nuances complementares, adicionando camadas de complexidade ao aroma.



MOLHOS

Sabores defumados que inspiram novas criações

Os molhos com notas defumadas estão em ascensão, impulsionados pelo desejo dos consumidores por experiências culinárias mais autênticas e artesanais - aquelas que transformam o simples em especial e elevam a percepção de valor no dia a dia.

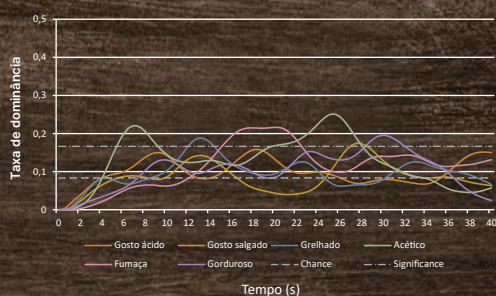
Inspirados por esse movimento, desenvolvemos aromas de maionese defumada, barbecue, chipotle e pimenta defumada, que traduzem o equilíbrio perfeito entre intensidade e inovação.

Diferentes notas defumadas despertam curiosidade e desejo, capazes de elevar qualquer perfil de sabor e criar produtos únicos, com personalidade e apelo sensorial marcante.



Conheça três possibilidades de aromas de maionese defumada:

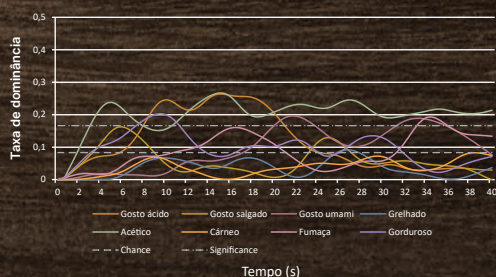
5079242700099999 AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MAIONESE DEF



Aroma idêntico ao natural de maionese def 5079242700099999

Perfil com acético dominante desde o início e notas de fumaça se destacando de forma contínua nesse período, com toque de grelhado pontual. No final, a sensação gordurosa ganha presença, enquanto gosto ácido, salgado e grelhado permanecem como atributos secundários.

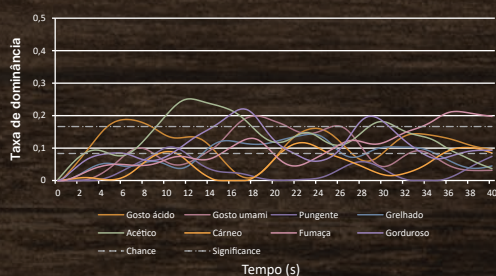
5079242700019999 AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MAIONESE DEF



Aroma idêntico ao natural de maionese def 5079242700019999

Aroma caracterizado por acético dominante. As notas de fumaça evoluem ao longo do tempo, ganhando maior destaque na parte intermediária e final, enquanto umami, grelhado e cárneo mantêm participação secundária.

5079242700029999 AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MAIONESE DEF

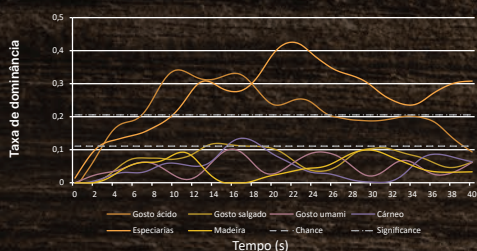


Aroma idêntico ao natural de maionese def 5079242700029999

Perfil com acético dominante. O gosto ácido se mantém próximo ao nível de chance, com poucos picos iniciais. Ao longo da avaliação, o umami se torna perceptível, enquanto a sensação gordurosa aparece em momentos específicos, com fumaça contribuindo no final.

Conheça quatro possibilidades de aromas de barbecue

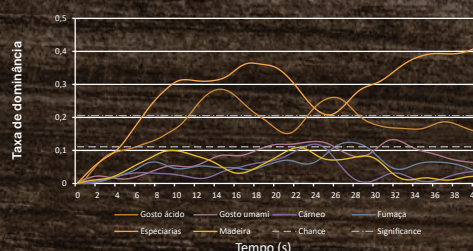
5079242200009999 AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BARBECUE DEF



Aroma idêntico ao natural de barbecue def 5079242200009999

Aroma caracterizado por especiarias dominantes e acidez presente. O atributo cárneo atinge significância atuando como suporte a complexidade do perfil.

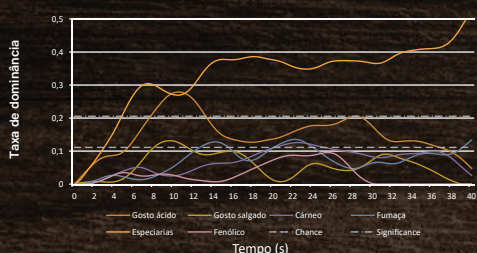
5079242200019999 AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BARBECUE DEF



Aroma idêntico ao natural de barbecue def 5079242200019999

Perfil em que especiarias dominam e o gosto ácido se destaca, contribuindo para o impacto inicial. As notas de madeira e fumaça participam da complexidade sensorial.

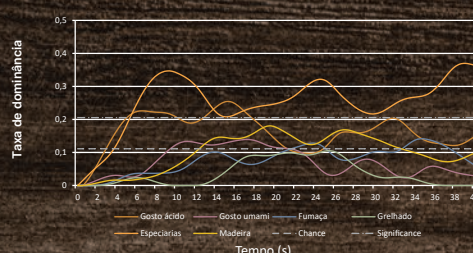
5079242200029999 AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BARBECUE DEF



Aroma idêntico ao natural de barbecue def 5079242200029999

Aroma com especiarias e gosto ácido contribuindo de forma relevante. Já gosto salgado, fumaça e cárneo complementam o perfil sensorial.

5079242200039999 AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BARBECUE DEF



Aroma idêntico ao natural de barbecue def 5079242200039999

Perfil com especiarias como principal destaque. Notas de madeira se mantêm mais sutis e transitórias, enquanto fumaça e grelhado complementam o aroma.

Conheça o portfólio completo de aromas em pó desenvolvidos para molhos:

Sabor	Código	Descrição	Parecer sensorial
Maionese defumada	5079242700009999	Aroma idêntico ao natural de maionese def	Acidez marcante com nuances de madeira e cinza, leve toque grelhado e final gorduroso.
	5079242700019999	Aroma idêntico ao natural de maionese def	Acidez marcante com fumaça amadeirada intensa, notas gordurosas e oleosas, com nuances umami, grelhadas e cárneas ao fundo.
Barbecue	5079242700029999	Aroma idêntico ao natural de maionese def	Acidez dominante e suave amadeirado, nuances cárneas, com sensação gordurosa no final.
	5079242200009999	Aroma idêntico ao natural de barbecue def	Especiarias dominantes, agridoce equilibrado, nota amadeirada intensa e final suavemente cárneo trazendo maior complexidade.
	5079242200019999	Aroma idêntico ao natural de barbecue def	Agridoce equilibrado com especiarias presentes, notas amadeiradas e de fumaça complementam o perfil.
	5079242200029999	Aroma idêntico ao natural de barbecue def	Especiarias presentes em um perfil agridoce, com notas de fumaça, amadeiradas e suavemente cárneas ao final.
Chipotle	5079242200039999	Aroma idêntico ao natural de barbecue def	Especiarias em destaque, com perfil agridoce equilibrado, nuances de tomate, alho e cebola, e fundo defumado e acético com suave amadeirado e grelhado.
	5079242400009999	Aroma idêntico ao natural de chipotle def	Picância e defumado se completam em um perfil característico a chipotle. Notas verdes, acéticas, amadeiradas e suave condimentação de alho e cebola complementam o perfil.
Pimenta defumada	5079242800009999	Aroma idêntico ao natural de pimenta def	Picância característica das pimentas vermelha e malagueta ganham complemento com notas acéticas, de fumaça e amadeiradas intensas.

SNACKS

Defumados que despertam curiosidade e desejo

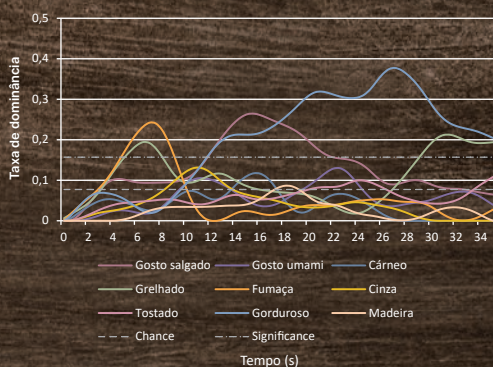
O mercado de snacks com notas defumadas está em forte expansão, impulsionado pela busca dos consumidores por sabores inovadores e experiências sensoriais diferenciadas. Essa tendência reflete o desejo por produtos mais autênticos, artesanais e que transformam o simples ato de petiscar em um momento de prazer e descoberta.

Inspirados por esse movimento, desenvolvemos aromas que exploram diferentes madeiras e combinações de fumaça, criando perfis de bacon, presunto, churrasco, lombo defumado, barbecue, carne defumada e queijo provolone. Esses aromas podem ser aplicados em batatas, pipocas, snacks extrusados, nuts, entre outros, trazendo identidade e sofisticação - seja para intensificar o sabor de um produto clássico ou para lançar uma nova geração de snacks irresistíveis.



Conheça três possibilidades de aromas de carne defumada:

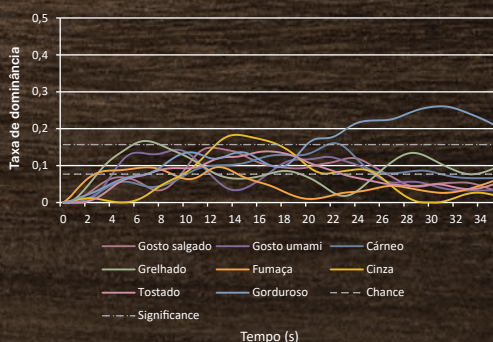
5079242300009999 AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CARNE DEF



Aroma idêntico ao natural de carne def 5079242300009999

Fumaça, grelhado, salgado e gorduroso se destacam como principais atributos, enquanto notas de cinza e tostadas surgem de forma pontual complementando o perfil sensorial.

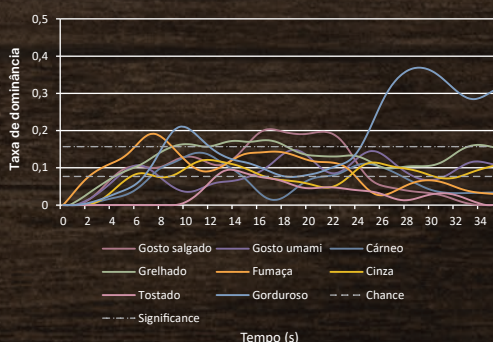
5079242300019999 AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CARNE DEF



Aroma idêntico ao natural de carne def 5079242300019999

Gorduroso se consolida como principal atributo, sendo complementado por notas grelhadas. Nuances de cinza, umami e carne reforçam a complexidade da característica grelhada desse aroma.

5079242300029999 AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CARNE DEF

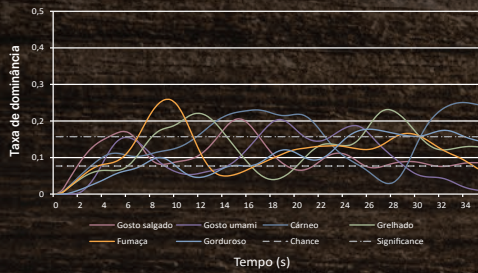


Aroma idêntico ao natural de carne def 5079242300029999

Fumaça se destaca já no início sendo complementado pelas notas grelhadas que aparecem na fase intermediária. Notas gordurosas ganham força ao final da degustação.

Conheça três possibilidades de aromas de bacon:

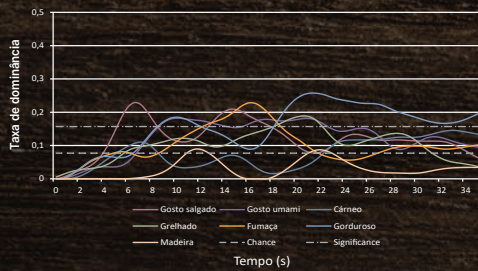
5079242100009999 AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BACON DEF



Aroma idêntico ao natural de bacon def 5079242100009999

Início marcado pelo gosto salgado, seguido pela consolidação de fumaça, carneio e gorduroso, caracterizando o perfil bacon. Ao final, notas grelhadas, gordurosas e umami ganham destaque.

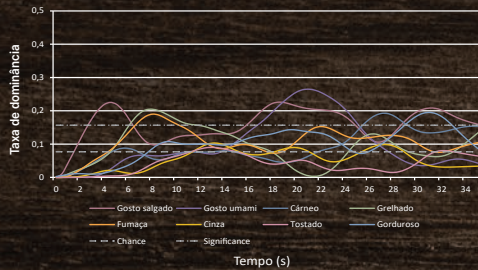
5079242100019999 AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BACON DEF



Aroma idêntico ao natural de bacon def 5079242100019999

Início dominado pelo gosto salgado, seguido pela ascensão do gorduroso. Ao longo do tempo notas características de fumaça e grelhado aparecem pontualmente, enquanto nuances amadeiradas atuam de forma discreta.

5079242100029999 AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BACON DEF



Aroma idêntico ao natural de bacon def 5079242100029999

Início com alternância entre notas salgadas, fumaça e grelhadas. Em seguida, o umami ganha força e segue acompanhado por nuances carneas que trazem complexidade ao aroma.

Conheça o portfólio completo de aromas em pó desenvolvidos para snacks:

Sabor	Código	Descrição	Parecer sensorial
Barbecue	5079242200009999	Aroma idêntico ao natural de barbecue def	Especiarias dominantes, agridoce equilibrado, notas amadeirada intensa e final suavemente carneio trazendo maior complexidade.
	5079242200019999	Aroma idêntico ao natural de barbecue def	Agridoce equilibrado com especiarias presentes, notas amadeiradas e de fumaça complementam o perfil.
	5079242200029999	Aroma idêntico ao natural de barbecue def	Especiarias presentes em um perfil agridoce, com notas de fumaça, amadeiradas e suavemente carneas ao final.
	5079242200039999	Aroma idêntico ao natural de barbecue def	Especiarias em destaque, com perfil agridoce equilibrado, nuances de tomate, alho e cebola, e fundo defumado acético com suave amadeirado e grelhado.
Churrasco	5079242500009999	Aroma idêntico ao natural de churrasco def	Notas intensas de carne bovina, assada e grelhada se unem às notas de fumaça.
	5079242500019999	Aroma idêntico ao natural de churrasco def	Caráter defumado e amadeirado se destaca, acompanhado por notas de carne bovina assada, grelhado e gordura.
	5079242500029999	Aroma idêntico ao natural de churrasco def	Perfil conduzido por notas de fumaça com nuances acéticas e de cinzas, apoiado por notas de carne bovina assada e gordurosas.
Carne defumada	5079242300009999	Aroma idêntico ao natural de carne def	Notas intensas de fumaça e grelhado se combinam com nuances gordurosas, criando um perfil robusto e envolvente.
	5079242300019999	Aroma idêntico ao natural de carne def	Sensação gordurosa dominante é acompanhada por notas grelhadas, com nuances de cinza, umami e caráter carneio.
	5079242300029999	Aroma idêntico ao natural de carne def	Fumaça presente desde o início evolui com notas grelhadas, finalizando com maior intensidade gordurosa.

Sabor	Código	Descrição	Parecer sensorial
Queijo provolone	5079243000009999	Aroma idêntico ao natural de queijo provolone def	Notas lácteas e butíricas se unem a nuances amadeiradas e de fumaça, resultando em um perfil defumado com final característico e marcante.
	5079242500009999	Aroma idêntico ao natural de churrasco def	Notas intensas de carne bovina, assada e grelhada se unem às notas de fumaça.
Churrasco	5079242500019999	Aroma idêntico ao natural de churrasco def	Caráter defumado e amadeirado se destaca, acompanhado por notas de carne bovina assada, grelhado e gordura.
	5079242500029999	Aroma idêntico ao natural de churrasco def	Perfil conduzido por notas de fumaça com nuances acéticas e de cinzas, apoiado por notas de carne bovina assada e gordurosas.
Lombo defumado	5079242600009999	Aroma idêntico ao natural de lombo def	Sensação gordurosa consistente se une a notas cárneas, com toques de tostado e fumaça reforçando o perfil defumado.
	5079242600019999	Aroma idêntico ao natural de lombo def	Cinza em destaque desde o início evolui para um perfil marcado por fumaça e caráter cárneo intensos.
	5079242600029999	Aroma idêntico ao natural de churrasco def	Caráter cárneo e sensação gordurosa estruturam o perfil, com umami pontual como suporte e notas de fumaça, grelhado, cinza e amadeiradas atuando de forma discreta.
Bacon	5079242100009999	Aroma idêntico ao natural de bacon def	Fumaça e caráter cárneo estruturam o perfil, apoiados por notas gordurosas e final marcado por grelhado e umami.
	5079242100019999	Aroma idêntico ao natural de bacon def	Sensação gordurosa conduz o perfil, com notas amadeiradas, de fumaça, grelhadas complementando o perfil.
	5079242100029999	Aroma idêntico ao natural de bacon def	Fumaça e grelhado se alternam no início, evoluindo para maior presença de umami e nuances cárneas.
Presunto	5079242900009999	Aroma idêntico ao natural de presunto def	Caráter cárneo típico de presunto se integra a especiarias suaves como noz-moscada e pimenta-preta, com fumaça amadeirada intensa e harmônica.

Mais do que um portfólio, esta é uma coleção de possibilidades.

Com diferentes perfis de fumaça, nossos aromas permitem criar, combinar e reinventar sabores defumados de forma única - explorando nuances que vão do defumado suave e amadeirado, ao equilíbrio entre intensidade e harmonia, até notas mais queimadas e marcantes com nuances verdes.

Estamos prontos para desenvolver soluções exclusivas, desenvolvendo o perfil defumado ideal para o seu produto.



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.

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