



# COLEÇÃO BITTERS

O universo dos bitters vive um momento de ascensão, impulsionado pelo resgate de coquetéis clássicos e pela busca por sabores mais complexos e sofisticados. Inspirados por essa tendência, apresentamos nosso portfólio de **extratos concentrados de ervas aromáticas**, desenvolvidos para agregar **camadas sensoriais amargas, herbais e botânicas** em diferentes tipos de bebidas - alcoólicas ou não. Uma coleção versátil que traduz o espírito dos bitters e amplia as possibilidades de criação.

# O amargor que conquista novos paladares

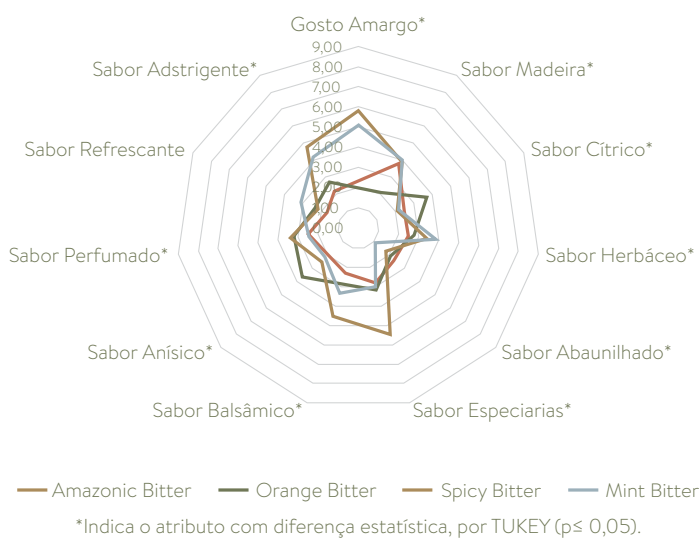
O amargor é um dos cinco sabores básicos - e, nas bebidas, ele tem um papel fundamental: equilibrar o dulçor e a acidez, adicionando complexidade, profundidade e caráter. Ele pode vir de bitters clássicos ou de infusões de ervas. Nos últimos anos, o paladar do consumidor evoluiu - e o amargo voltou a ser protagonista. Essa tendência reflete a busca por sabores mais autênticos e menos adocicados, impulsionada pela coquetelaria clássica. O novo protagonismo do amargor abre espaço para explorar notas

herbais, ingredientes naturais e a valorização de botânicos regionais - uma tendência que continua ganhando força.

**É nesse contexto que apresentamos nosso portfólio de extratos concentrados de ervas aromáticas**, desenvolvidos para traduzir o perfil sensorial dos bitters e ampliar as possibilidades de criação em bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Com eles, é possível construir camadas amargas equilibradas, trazendo sofisticação e originalidade a cada formulação.

## Conheça o perfil sensorial de cada bitter:

### Perfil descritivo quantitativo | Atributos de sabor



### Amazonic Bitter

5037033200069999 | Extrato de ervas aromáticas concentrado. Combina notas amadeiradas com toques abaunilhados que remetem à vanilina. Entrega amargor equilibrado, adstringência e final refrescante.

### Spicy Bitter

5037033200059999 | Extrato de ervas aromáticas concentrado. Apresenta notas de especiarias, como cravo e cardamomo, combinadas a nuances amadeiradas. Entrega amargor marcante e adstringente, com toque perfumado.

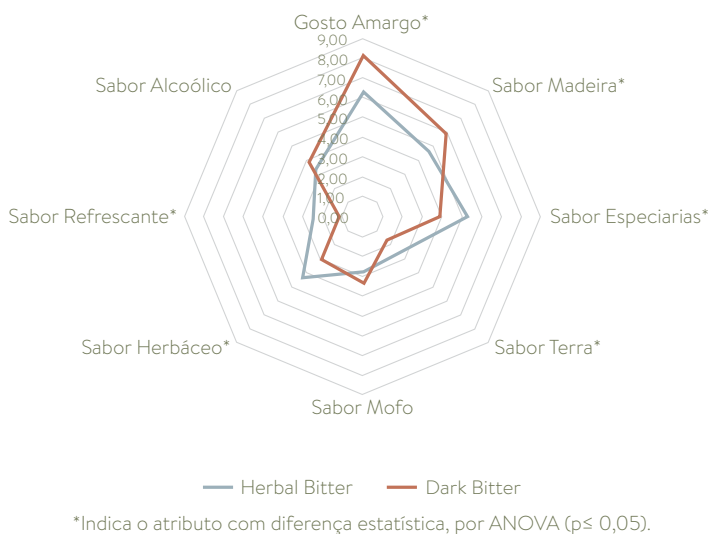
### Mint Bitter

5037033200089999 | Extrato de ervas aromáticas concentrado. Combina notas herbáceas com frescor mentolado marcante. Entrega amargor com sensação refrescante.

### Orange Bitter

5037033200079999 | Extrato de ervas aromáticas concentrado. Apresenta notas de madeira e especiarias com toque anísico, resultando em um perfil amargo e adstringente, com nuances refrescantes, cítricas e suavemente adocicadas.

### Perfil descritivo quantitativo | Atributos de sabor



### Herbal Bitter

5037033200039999 | Extrato de ervas aromáticas. Apresenta notas herbáceas, com nuances refrescantes e de especiarias, sobre um fundo amadeirado. Entrega amargor equilibrado e sensação adstringente, com final aromático.

### Dark Bitter

5037005500009999 | Extrato de amargo. Combina notas terrosas e amadeiradas com um amargor intenso e persistente. Transmite fixação prolongada do amargor.

## Descubra o poder dos extratos nos drinks

Cada extrato revela um equilíbrio próprio entre notas herbais, especiarias e nuances amadeiradas, permitindo criar diferentes expressões do amargor em bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Conheça, experimente e descubra como nossos extratos podem transformar suas criações em novas experiências de sabor.

# Bitter Signature | Criações para se inspirar



## Pupunha Brew

Cold Brew sabor Café e Pupunha

Uma releitura ousada: o café gelado encontra às notas doces e lactônicas da pupunha, enquanto o Dark Bitter reforça o amargor. Um cold brew aromático, intrigante e surpreendentemente harmônico.

## Verve

Mocktail sabor Limão e Gengibre

Refrescância instantânea. A combinação vibrante de limão e gengibre ganha um toque herbal e mentolado com o Mint Bitter, entregando um mocktail leve e moderado.



## Cecília

Bebida alcoólica mista sabor Limão siciliano

O frescor cítrico do limão siciliano ganha camadas de complexidade com o Spicy Bitter, que adiciona notas quentes de especiarias, criando uma RTD, a base de gin, elegante, aromática e envolvente.

## Âmbar

Bebida alcoólica mista sabor Laranja, Gengibre e Mel

Um RTD à base de gin sofisticado que equilibra a doçura do mel, a vivacidade da laranja e a pungência do gengibre. O Orange Bitter adiciona notas cítricas, amadeiradas e um amargor elegante.



## Amazo

Bebida alcoólica mista sabor Manga com Bacuri

A cachaça encontra a cremosidade tropical da manga e a singularidade do bacuri, enquanto o Amazonic Bitter adiciona profundidade amadeirada e toque abaunilhado, relevando uma bebida marcante e autêntica.


## Herbário

Aperitivo sabor Ervas Aromáticas

Intenso, profundo e herbal. Essa releitura inspira-se no clássico, combinando nuances terrosas, tostadas e levemente adocicadas. O Herbal Bitter entrega frescor anísico e cria um aperitivo robusto.



Aqui, os bitters deixam de ser apenas ingredientes e se tornam ferramentas de autoria, capazes de revelar novas camadas de sabor, profundidade aromática e personalidade em cada criação. É um convite para explorar sem limites, experimentar combinações inesperadas e descobrir novas formas de expressão.



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.



Para saber mais, acesse [www.drfi.com](http://www.drfi.com)