

BOTANICAL INNOVATIONS

FLAVOURS, FRAGRANCES AND INGREDIENTS
*Essential Oils, Botanical Extracts, Cold Pressed Oils,
Infused Oils, Powders, Flours, Fermentations*



健康な食生活のための機能性フレーバー、香料、抽出物

アルコールフリーワインパウダー、アップルサイダービネガーパウダー、エッセンシャルオイルパウダー、ボタニカル抽出液、コールドプレスオイルなどユニークな商品を次々と生み出しているのが、弊社ボタニカルイノベーションズです。

創業者のケリー・ファーガソンは健康な食生活に適した味や香り等のバランスのとれた斬新な機能性食品添加物を生産するためこの会社を立ち上げました。

私たちはすべての商品が味が良いだけでなく健康に必要な栄養をたっぷり含んだ製品を作っています。「母なるアップルサイダービネガーパウダー」は素材の甘酸っぱい味を最大限に残しています。パウダー状にすることで錠剤にも食品にも飲み物にもユニークな味わいを簡単に加える事ができると創業者は自信をもっています。

長い研究開発時期を経て、ボタニカルイノベーションズは独自の技術を確認させ、ポリフェノールを豊富に含んだフレーバーや香料等数々のユニークな商品を開発してきました。

エッセンシャルオイルは、健康に良い成分を数多く含んでいますが、その多くはそのまま食品として食べる事はできません。おいしく食べられる方法はないかと考えたのがオイルを粉末にすることでした。素晴らしい香りや身体によい成分をそのまま残したセージ、タイム、バジル、ローズマリー等のハーブオイルも使いやすい粉末をご用意しています。

ボタニカルイノベーションズのユニークな食品原料は「オーストラリアフード&ベバレッジアワード」の革新材料賞を2年前に受賞しました。業界で話題の最新のヒット商品はノンアルコールワインパウダーです。

ワインのフレーバー、アロマ、ポリフェノールはおいしい食事をより一層楽しめるものになりますが、アルコールはいつでもというわけにはいきません。そこでオーストラリアの高級ワインをパウダーにすることでこの問題を解決することができました。私たちのノンアルコールワインパウダーはフレーバー、アロマ、ワインの味をそのまま残しています。食事や飲料に加えても、もしくは水に溶かして飲んでもおいしく楽しめる事ができる商品です。

ボタニカルイノベーションズはさらにノンアルコールウイスキーも開発しました。これは熟成した年代もののウイスキーを原料としています。これは飲料で味にこだわった目利きの方々に楽しまれています。

For further information contact:

E: KerryFerguson@botanicalinnovations.com.au T: +61488196527
www.botanicalinnovations.com.au

BOTANICAL INNOVATIONS

FLAVOURS, FRAGRANCES AND INGREDIENTS

*Essential Oils, Botanical Extracts, Cold Pressed Oils,
Infused Oils, Powders, Flours, Fermentations*



Nutraceutical Flavours, Fragrances and Ingredients For Health and Wellness

Zero alcohol wine powders, apple cider vinegar powder with 'mother', essential oil powders, botanical extracts and cold pressed oils the creations of Botanical Innovations.

Kerry Ferguson formed Botanical Innovations to create novel nutraceutical flavours, fragrances and ingredients that balance taste, aroma, versatility with health and wellness benefits.

“Our core focus is ensuring our products taste good while providing added health benefits. Our apple cider vinegar powder with 'mother' has all the benefits of apple cider vinegar with a unique sweet apple and sour flavour. Being in a powder form it can be pressed into pills, added to foods, drinks or taken on its own.” said Ms Ferguson.

Long term investment in research and development has allowed Botanical Innovations to develop proprietary technologies for the manufacturing of its unique range of polyphenolic rich flavours, fragrances and ingredients.

“Essential oils have numerous health benefits however they cannot be taken on their own. They can be difficult to work with. To address this we developed a unique way to encapsulate the oil in a powdered form. The beautiful aromas and wellness properties of sage, thyme, basil, rosemary to name a few are now available as powder.” said Ms Ferguson.

Botanical Innovations unique ingredients won the Australian Food and Beverage Industry Innovative Ingredient award 2 years running. The latest invention to hit the market is zero alcohol wine powders.

“The flavours, aroma and polyphenols in wine are a great additional to foods and drinks. However, the alcohol is not. To overcome this we take good quality Australian wine and turned it into a powder. Our zero alcohol wine powders retain the all flavours, aromas and taste of the wine that was used to make it. Botanical Innovations wine powders can be added to foods, beverages or just add water and drink.” said Ms Ferguson.

Botanical Innovations has also developed a zero alcohol whiskey. This is a drink. It is made from aged whiskey. A premium product for the connoisseur to be drunk and enjoyed.

For further information contact:

E: KerryFerguson@botanicalinnovations.com.au T: +61488196527

www.botanicalinnovations.com.au