



26 oktober 2016

Grote stijging kosten vanillebonen

Vanille extract is de belangrijkste en meest bepalende grondstof voor vanille aroma's die als declaratie **'natuurlijk (bourbon) vanille aroma'** hebben of zelfs in bepaalde samenstellingen als **vanille extract** gedeclareerd kunnen worden. Vanille extract wordt geproduceerd door een extractieproces met gefermenteerde vanillebonen als uitgangsmateriaal. Vanille extract wordt overigens ook gebruikt in andere samengestelde aroma's in diverse smaakrichtingen, waar de zoete herkenbare smaak ter ondersteuning of afronding dient.

Verschillende factoren hebben er toe geleid dat de prijs van de huidige 2016 oogst vanillebonen op Madagaskar – 's werelds grootste producent van vanillebonen – afgelopen weken tot een recordhoogte is gestegen. De prijs van gefermenteerde vanillebonen ligt momenteel rond de 500 US\$ per kilo. Ter vergelijking, in 2015 bewoog de prijs van gefermenteerde vanillebonen zich nog rond 100 US\$ per kilo. De markt is momenteel dusdanig beweeglijk dat het nog onduidelijk is hoe deze prijs zich de komende maanden gaat ontwikkelen.

Ten grondslag aan deze prijsstijging ligt een samenspel van door ons niet te beïnvloeden factoren. Enerzijds een geringer beschikbaar volume, speculatie maar ook een mindere kwaliteit na het fermentatieproces met te weinig 'smaakkracht'. Het typische smaakprofiel van vanille extract wordt onder andere bepaald door het gehalte aan van nature aanwezige vanilline, naast een groot aantal andere karakteristieke componenten. Er is momenteel een grotere hoeveelheid gefermenteerde vanillebonen nodig om dezelfde smaakintensiteit van het vanille extract te verkrijgen.

Buteressence is recent geconfronteerd met een zeer significante prijsstijging van vanille extract. Het is helaas niet mogelijk voor ons om deze kosten volledig te absorberen en wij zien ons genoodzaakt dit te verdisconteren in onze prijzen. In een aantal gevallen resulteert dit in substantiële verhogingen, omdat de smaak van bijvoorbeeld vanille aroma's met declaratie **'natuurlijk (bourbon) vanille aroma'** voor minimaal 95% afkomstig moet zijn van het toegevoegde vanille extract.

Zoals reeds aangegeven, deze situatie is ook voor ons ook onverwacht en helaas volledig buiten onze invloedssfeer. Wij zullen onze klanten echter waar mogelijk ondersteunen om de continuïteit van hun producten richting hun afnemers mogelijk te maken. En omdat beschikbaarheid van gefermenteerde vanillebonen en vanille extract een belangrijk aandachtspunt blijft voor de komende maanden, actief met onze klanten blijven communiceren over deze situatie.

Buteressence B.V.