

АРОМАТИЗАТОРЫ И АРОМАПАСТЫ

ЯРКАЯ ПАЛИТРА ВКУСОВ ДЛЯ
ВАШИХ КРЕАТИВНЫХ ИДЕЙ!

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

Широкий ассортимент ароматизаторов для придания различных вкусов, ароматов хлебобулочным и кондитерским изделиям, полуфабрикатам, а также мороженому.



Вкусовые направления

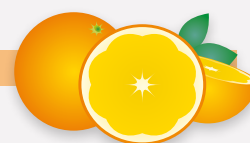
Фруктово-ягодные



АРОМАПАСТА АНАНАС - содержит 12 % концентрированного сока ананаса и натуральный ароматизатор; - идеально подходит для придания вкуса, аромата и приятного желтого цвета кремам, десертам, мороженому и другим кондитерским изделиям.	✓		✓	40 г на 1000 г продукта	1 кг
АРОМАПАСТА БАНАН - насыщенный вкус и аромат спелого банана - содержит 30 % мякоти банана	✓	✓	✓	40 г на 1000 г продукта	1 кг
АРОМАПАСТА КЛУБНИКА - неповторимый яркий вкус и аромат сочной клубники - содержит 20 % мякоти клубники	✓	✓	✓	40 г на 1000 г продукта	1 кг
АРОМАПАСТА МАЛИНА - насыщенный вкус и аромат малины - содержит 19 % мякоти малины	✓	✓	✓	40 г на 1000 г продукта	1 кг
АРОМАПАСТА МАНГО - экзотический вкус и аромат спелого манго - содержит 25 % мякоти манго	✓	✓	✓	40 г на 1000 г продукта	1 кг
АРОМАПАСТА ПЕРСИК - содержит 17 % кусочков персика и натуральный ароматизатор; - придает изделиям насыщенный вкус и неповторимый аромат свежего персика.	✓	✓	✓	40 г на 1000 г продукта	1 кг
АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ ЧЕРНИКИ - характерный вкус и аромат черники - терпкие ягодно-фруктовые нотки	✓	✓	✓	5 - 10 г на 1000 г продукта	1 кг

Вкусовые направления

Цитрусовые



АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА сочный вкус и аромат апельсина	✓	✓	✓	5 - 10 г на 1000 г продукта	1 кг
АРОМАПАСТА ЛАЙМ - содержит 25 % концентрированного сока лайма и натуральный ароматизатор; - гарантирует получение изделий с натуральным ярко выраженным вкусом и ароматом сочного лайма.	✓		✓	40 г на 1000 г продукта	1 кг
АРОМАПАСТА ЛИМОН - натуральный ярко выраженный вкус и аромат сочного лимона - содержит 23 % концентрированного лимонного сока	✓	✓	✓	40 г на 1000 г продукта	1 кг
АРОМАТИЗАТОР ЛИМОН - классика среди жидких лимонных ароматизаторов; - гарантирует получение изделий с ярко выраженным вкусом и ароматом сочного лимона.	✓		✓	3-5 г на 1000 г продукта	1 кг

Вкусовые направления

Ореховые



					
АРОМАПАСТА ОБЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ • характерный вкус и аромат жареного миндаля • содержит кусочки жареного миндаля	✓	✓	✓	50 г на 1000 г продукта	1 кг
ГОРЬКИЙ МИНДАЛЬ • насыщенный миндальный вкус и аромат	✓	✓	✓	3 г на 1000 г продукта	1 кг
АРОМАПАСТА ФИСТАШКА • неповторимый аромат и насыщенный миндально-фисташковый вкус • содержит кусочки фисташки	✓	✓	✓	30 - 40 г на 1000 г продукта	1 кг
АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ ФИСТАШКИ • характерный ореховый вкус, цвет и аромат фисташки	✓	✓	✓	10 г на 1000 г продукта	1 кг

Вкусовые направления

Кофейные, ромовые, сливочные



					
АРОМАПАСТА МОККА • насыщенный вкус, цвет и аромат кофе сорта «мокка» • содержит 2 % порошкообразного экстракта кофе	✓	✓	✓	40 г на 1000 г продукта	1 кг
АРОМАТИЗАТОР РОМ • обеспечивает выпуск изделий с классическим вкусом и ароматом рома с легкими фруктовыми нотками.	✓		✓	3-5 г на 1000 г продукта	1 кг
АРОМАТИЗАТОР СЛИВОЧНОЕ МАСЛО • придает выпечке типичный вкус и аромат сдобы, даже без использования масла в рецептуре.	✓		✓	3-5 г на 1000 г продукта	1 кг



Вкусовые направления

Карамельные



АРОМАПАСТА КАРАМЕЛЬ • характерный вкус и аромат сливочной карамели • содержит карамельный сироп	✓		✓	5 г на 1000 г продукта	1 кг
АРОМАПАСТА ТОФФИ • содержит 20 % сгущенного обезжиренного молока и натуральный ароматизатор; • добавит изделиям неповторимый насыщенный карамельно-сливочный аромат и вкус, во многом похожий на ириску.	✓			50 г на 1000 г продукта	1 кг

Вкусовые направления

Пряности



АРОМАТИЗАТОР ВАНИЛЬ • характерный вкус и аромат ванили с легкими карамельными нотками.	✓		✓	3-5 г на 1000 г продукта	
АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ МЯТЫ • вкус, цвет и аромат перечной мяты.	✓	✓	✓	5-10 г на 1000 г продукта	1 кг

АРОМАТИЗАТОРЫ И АРОМАПАСТЫ

Ароматизаторы получили повсеместное распространение в кондитерской и хлебопекарной промышленности. Невозможно представить рецептуру любого торта или пирожного, чтобы в составе не присутствовали специально внесенные ароматические компоненты.

Для того чтобы обеспечить привлекательные потребительские характеристики готовым изделиям, в хлебобулочную и кондитерскую продукцию специально вносятся различные ароматы и ароматизаторы, позволяющие придавать изделиям соответствующие выраженный вкус и аромат.

Преимущества использования наших ароматов и ароматизаторов:

- хорошая консистенция;
- экономичная дозировка;
- устойчивость при выпечке и замораживании;
- наличие в составе концентратов из натуральных продуктов.