

Arômes

Conception & fabrication
salé, sucré, sucré-salé

ARÔMES NATURELS SALÉS & NATURELS DE

FROMAGE - LÉGUME - VIANDE - MER

La sélection France Culinaire Développement



Rue du Gripail ZA - 35590 Saint-Gilles - Tél. : 02 99 96 80 09

www.france-culinaire.com





ARÔMES NATURELS FROMAGE

Réf.	Désignation	DESCRIPTION	DOSAGE %
C068	ARÔME NATUREL NOTE EMMENTAL		1 à 2
C067	ARÔME NATUREL NOTE BEURRE	Caractéristique	0,5 à 1
4439	ARÔME NATUREL FROMAGE	Fromage croûte	0,2 à 1
1098	ARÔME NATUREL ARÔME BEURRE CHAUD	Caractéristique	0,2 à 0,5
1211	ARÔME NATUREL EMMENTAL	Croûte emmental	0,2 à 0,5
1323	ARÔME NATUREL ARÔME CAMEMBERT	Camembert crèmeux	0,1 à 1
C275	ARÔME NATUREL FROMAGE CMT	Comté	0,2 à 1
C053	ARÔME NATUREL ARÔME FROMAGE ITALIEN PRM		0,2 à 0,5
1590	ARÔME NATUREL SAVEUR FROMAGE ITALIEN PRM	Parmesan	0,2 à 0,5
C267	ARÔME NATUREL ARÔME EMMENTAL		0,1 à 1
1366	ARÔME NATUREL TYPE CHÈVRE		0,3 à 0,6
1640	ARÔME NATUREL NOTE CHEDDAR	Caractéristique	0,5 à 1
C175	ARÔME NATUREL SAVEUR CHEDDAR		0,1 à 1
C050	ARÔME NATUREL NOTE CHEDDAR	cheddar doux	0,5 à 1



ARÔMES NATURELS LÉGUME / DIVERS

Réf.	Désignation	DESCRIPTION	DOSAGE %
1268	ARÔME NATUREL ARÔME BOUILLON DE LEGUMES	Céleri, poireau	0,5 à 2
0543	ARÔME NATUREL BOUQUET DE LEGUMES	Céleri, carotte	1 à 2
0700	ARÔME NATUREL ARÔME OIGNON RISSOLÉ	Caractéristique	0,25 à 1,5
1251	ARÔME NATUREL OIGNON FRIT GRILLÉ	Caractéristique	0,5 à 1
1018	ARÔME NATUREL PILI PILI	Piment	0,05 à 0,2
4058	ARÔME BOUILLON LÉGUMES NATUREL	Céleri, poireau, bouillon viande	0,5 à 2
4137	ARÔME NATUREL VIN BLANC		1 à 2
C059	ARÔME NATUREL ECHALOTE	Caractéristique	0,2 à 0,5
1164	ARÔME NATUREL POUR OLIVE	Alliacé, herbes aromatiques	0,1 à 0,2
4063	SELARÔME ECHALOTE	Caractéristique	0,2 à 0,4
0939	ARÔME MIREPOIX	Légumes, oignon, poireau	0,5 à 1,5
0808	ARÔME NATUREL ARÔME BASILIC	Caractéristique	0,2 à 0,5
0535	ARÔME NATUREL ARÔME BOUILLON	Exhausteur viande et légumes	1 à 2
1095	ARÔME NATUREL BRUNOISE	Tomate oignon céleri carotte	1 à 2
1322	ARÔME NATUREL ÉPICES DÉLICE TOMATE		1 à 2
0941	ARÔME NATUREL POUR QUENELLE	Épicé	0,5 à 1
1238	ARÔME NATUREL SAVEUR POIREAU COMPATIBLE CASHER		0,5 à 1
0951	ARÔME NATUREL ARÔME BOUILLON DE LEGUMES SS CELÉRI	Caractéristique	1 à 2
4404	ARÔME NATUREL ARÔME BOUILLON DE LEGUMES	Légumes, céleri	1 à 2
1533	ARÔME NATUREL ÉPICES POUR VIN CHAUD	Cannelle, gingembre	1 à 2
0934	ARÔME NATUREL ARÔME TRUFFE	Truffe blanche	0,5 à 1



ARÔMES NATURELS VIANDES

Réf.		DESCRIPTION	DOSAGE %
1580	ARÔME NATUREL SAVEUR JAMBON SEC ESPAGNOL	Serrano	0,5 à 2
4048	ARÔME NATUREL ARÔME BOEUF	Fond de bœuf, oignon	1 à 2
1618	ARÔME NATUREL ARÔME VEAU	Caractéristique	0,5 à 2
1151	ARÔME NATUREL ARÔME BOEUF	Bœuf rôti, alliacé	0,4 à 1
1354	ARÔME VOLAILLE ROTIE GRILLÉE NATUREL	Volaille rôtie / grillée	0,5 à 1,5
0943	ARÔME NATUREL TRADITION	Viandé, grillée	0,05 à 0,5
1255	ARÔME NATUREL ARÔME BACON	Viandé, bacon	0,25 à 1
1034	ARÔME NATUREL ARÔME BOEUF CUISINÉ	Bœuf grillé alliacé	0,5 à 2
1653	ARÔME NATUREL ARÔME BACON	Viandé, fumé	0,5 à 1
4045	ARÔME NATUREL GOUT GRILLE	Grillé viande oignon	0,5 à 1
1019	ARÔME NATUREL ARÔME POULET ROTI CC	Caractéristique	0,2 à 0,5
1298	ARÔME NATUREL ARÔME FOND DE VOLAILLE	Poulet, caramélisé	1 à 1,5
1340	ARÔME VEAU ROTI NATUREL VEGETARIEN	Fond de veau	0,5 à 1,5
1442	ARÔME NATUREL POUR BLANQUETTE DE VEAU	Veau cuisiné	1 à 2
1188	ARÔME NATUREL ARÔME CANARD ROTI	Caractéristique	0,5 à 1,5
4263	ARÔME VIANDE EXHAUSTEUR	Exhausteur viande	1 à 2
1453	ARÔME ROTI	Viande rôtie grillée	0,5 à 1
4050	ARÔME NATUREL ARÔME VOLAILLE	Caractéristique	1 à 2
0879	ARÔME NATUREL SAVOURY	Fond de viande exhausteur	0,5 à 1,5
0578	ARÔME NAT BOEUF GRILLE	Viande grillée	0,5 à 1,5
0554	ARÔME NATUREL ARÔME MOELLE	Viandé, gras	0,5 à 2
0803	ARÔME NATUREL ARÔME BOUILLON DE VOLAILLE	Caractéristique	1 à 2
0555	ARÔME NATUREL ARÔME BOEUF	Fond de bœuf	0,5 à 2
4471	ARÔME NATUREL ARÔME FOND DE VOLAILLE		1 à 2
1470	ARÔME NATUREL BOUILLON DE VOLAILLE VEGETARIEN	Caractéristique	0,5 à 2
0557	ARÔME NATUREL FOND DE VOLAILLE		0,5 à 2



ARÔMES NATURELS MER

Réf.	Désignation	DESCRIPTION	DOSAGE %
4159	ARÔME NATUREL FUMET POISSON	Poisson cuisiné, épice	0,25 à 1,5
1225	ARÔME NATUREL ARÔME CHATKA	Crustacés, crabe	0,4 à 0,6
4051	ARÔME NATUREL ARÔME CRUSTACES	Crustacés, crevette	0,5 à 1
0718	ARÔME NATUREL ARÔME SAUMON	Caractéristique	0,5 à 1
1450	ARÔME NAT FUMET DE POISSON	Poisson cuisiné, oignon, safran	0,5 à 2
0547	ARÔME NATUREL DE LA MER	Crustacés, crevette	1 à 2
1380	ARÔME ECRESSISSE	Crustacés, écrevisse	0,5 à 1
0724	ARÔME SAUMON	Caractéristique	0,5 à 1
1169	ARÔME NATUREL ARÔME FUMET POISSON	Poisson cuisiné	0,5 à 1,5

ARÔMES NATURELS DE

Réf.	Désignation	DESCRIPTION	DOSAGE %
0749	SELARÔME POIVRE HAL		0,2 à 0,5
0699	SELARÔME CANNELLE		0,2 à 0,5
0842	ARÔME NATUREL ESTRAGON SUR HUILE		0,5 à 1
4261	SELARÔME ROMARIN	Caractéristique	0,5 à 1
4476	SELARÔME GINGEMBRE AR		0,5 à 1
1014	SELARÔME FENOUIL		0,5 à 1
4272	SELARÔME AIL RENFORCÉ		0,1 à 0,5
0988	SELARÔME GENIÈVRE		0,1 à 0,5
4001	SELARÔME BASILIC		0,2 à 0,5
1183	ARÔME NATUREL DE BASILIC	Sur huile	0,3 à 0,5
4475	SELARÔME ROMARIN VERT		0,2 à 0,5
C058	ARÔME NATUREL D'ÉCHALOTE		0,2 à 0,5
1480	ARÔME NATUREL D'AIL SUR ALCOOL		0,2 à 0,5
4170	SELARÔME GIROFLE		0,05 à 0,2
4259	SELARÔME OIGNON		0,2 à 0,5
4003	SELARÔME LAURIER		0,2 à 0,5
4258	SELARÔME CORIANDRE		0,2 à 0,5
4007	SELARÔME CÉLERI		0,2 à 0,5
C046	ARÔME NATUREL AIL		1 à 2
C063	ARÔME NATUREL LAURIER	Caractéristique	0,2 à 0,5
4005	SELARÔME THYM		0,2 à 0,5
4037	DEXARÔME POIVRE		0,2 à 0,5
0858	ARÔME NATUREL POIVRE ROYAL		0,2 à 0,5
4000	SELARÔME AIL		0,2 à 0,5
1465	ARÔME NATUREL POIVRE GRIS		0,2 à 0,5
1386	ARÔME NATUREL DE POIVRE SANS ALLERGENES		0,2 à 0,5
4004	SELARÔME POIVRE		0,2 à 0,5
4006	SELARÔME MUSCADE		0,2 à 0,5
1259	ARÔME POIVRE SUR SEL		0,1 à 0,3
0743	ARÔME NATUREL DE POIVRE	0,1 à 0,3	