

ARÔMES SALÉS

FROMAGE - VIANDE - MER

La sélection France Culinaire Développement





ARÔMES VIANDES

| Réf. | Désignation | DESCRIPTION | DOSAGE |
|------|-------------------------------------|--------------------------|------------|
| 0710 | AROME VEAU ROTI | caractéristique | 0,5 à 1 |
| 0999 | AROME VIANDE | Fond de viande | |
| 0720 | AROME CONFIT DE VOLAILLE | Volaille / canard | 1 à 2 |
| 4033 | AROME PR ROTI A L'AIL | Alliacé, viande rôtie | 0,5 à 1 |
| 0713 | AROME VOLAILLE ROTIE GRILLEE | volaille rôtie / grillée | 0,5 à 1,5 |
| 0556 | AROME BOEUF BOUILLI | fond de bœuf | 0,5 à 2 |
| 1000 | AROME FOND DE GIBIER | caractéristique | 1 à 2 |
| 4322 | AROME BOUILLON DE VOLAILLE SANS MSG | caractéristique | 0,25 à 1,5 |
| 1204 | AROME SAVEUR VEAU | veau grillé | 1 à 2 |
| 0711 | AROME VEAU | caractéristique | |
| 0712 | AROME VOLAILLE ROTIE FCD | caractéristique | 0,5 à 1,5 |
| 0715 | AROME VIANDE FUMEE FCD | viande fumaison | 0,2 à 1 |



ARÔMES MER

| Réf. | Désignation | DESCRIPTION | DOSAGE |
|------|------------------------------------|---------------------------|-----------|
| 1224 | AROME COQUILLE ST JACQUES | caractéristique | |
| 1214 | AROME THON | poisson thon | 1 à 2 |
| 0765 | AROME COQUILLE ST JACQUES | caractéristique | |
| 0764 | AROME CRUSTACÉS | caractéristique | 0,5 à 1,5 |
| 0893 | AROME ANCHOIS | poisson salé type anchois | 1 à 1,5 |
| 0716 | AROME POISSON | caractéristique | 0,5 à 1,5 |
| 1213 | AROME COQUILLE ST JACQUES CUISINEE | caractéristique | 0,5 à 1 |



ARÔMES FROMAGE

| Réf. | Désignation | DESCRIPTION | DOSAGE |
|------|--------------------|-----------------|-----------|
| C049 | AROME CAMEMBERT | caractéristique | 1 à 2 |
| 0773 | AROME BEURRE FCD2 | caractéristique | 0,5 à 1 |
| 1030 | AROME BEURRE CHAUD | caractéristique | 0,5 à 1 |
| C171 | AROME FROMAGE BLEU | caractéristique | 0,2 à 0,5 |
| C253 | AROME CARRE FRAIS | fromage frais | 0,5 à 1 |
| C170 | AROME FROMAGE | fromage doux | 1 à 2 |