

Arômes

Conception & fabrication
salé, sucré, sucré-salé

ARÔMES SUCRÉS

AGRUMES- FRUITS-MENTHE - NOTES CHAUDES - VANILLE

La sélection France Culinaire Développement





ARÔMES AGRUMES

Réf.	Désignation	DÉCLARATION	DOSAGE %
1112	ARÔME NATUREL CITRON AVEC AUTRES ARÔMES NATURELS	Arôme naturel	Liquide, 0,5
1184	ARÔME NATUREL CITRON	Arôme naturel	Liquide, 0,2
0837	ARÔME NATUREL CITRON	Arôme naturel de citron	Poudre, 0,2 à 0,5
0628	ARÔME NATUREL ARÔME CITRON	Arôme naturel	Liquide, 1 à 2
0627	ARÔME NATUREL ARÔME ORANGE	Arôme naturel	Liquide, 1 à 2
0846	ARÔME FLEUR D'ORANGER	Arôme	Poudre, 0,2 à 0,5
1267	MÉLANGE D' ARÔME ORANGE ET D'ACIDE CITRIQUE	Arôme naturel, acidifiant : E330	Poudre, 0,5 à 1,5
0806	EXTRAIT DE CITRON SICILE	Extrait de citron	Liquide, 0,1 à 0,3
1036	ARÔME NATUREL DE CITRON	Arôme naturel de citron	Liquide, 1 à 2



ARÔMES FRUITS / MENTHE

Réf.	Désignation	DÉCLARATION	DOSAGE %
1242	ARÔME NATUREL SAVEUR PECHE		Liquide, 0,5 à 1
1583	ARÔME NATUREL TYPE MENTHE FEUILLE		Liquide, 0,2
1584	ARÔME NATUREL TYPE PECHE FLORALE		Liquide, 0,25
0633	ARÔME NATUREL ARÔME FRAMBOISE	Arôme naturel	Liquide, 1 à 2
0631	ARÔME NATUREL ARÔME FRAISE		Liquide, 0,2 à 0,5
0630	ARÔME NATUREL ARÔME POIRE		Liquide, 0,30
0629	ARÔME NATUREL ARÔME POMME		Liquide, 0,2 à 0,5
1209	ARÔME NATUREL ARÔME MENTHE	Arôme naturel de menthe	Liquide, 0,45
0833	ARÔME FRAMBOISE	Arôme	Poudre, 0,2 à 0,5



ARÔMES NOTES CHAUDES

Réf.		DESCRIPTION	DOSAGE %
0870	ARÔME NATUREL ARÔME RHUM	Arôme naturel	Liquide 0,8 à 1
1030	ARÔME BEURRE CHAUD	Arôme	Poudre 0,5 à 2
0773	ARÔME BEURRE	Arôme	Poudre 0,3 à 0,5
1131	ARÔME NATUREL ARÔME CHOCOLAT POUR BISCUIT	Arôme naturel	Liquide 0,6 à 0,9
0516	ARÔME NATUREL TYPE CAMEL	Arôme naturel	Liquide 0,4 à 0,6
1098	ARÔME NATUREL ARÔME BEURRE CHAUD	Arôme naturel	Poudre 0,5 à 2
0789	ARÔME NATUREL ARÔME NOISETTE	Arôme naturel	Liquide 1 à 2
1533	ARÔME NATUREL EPICES POUR VIN CHAUD	Arôme naturel	Poudre 1 à 2
0699	SELARÔME CANNELLE	Arôme naturel de cannelle	Poudre 0,2 à 0,5
1276	MELANGE D'ARÔME CHOCOLAT ET DE CAMEL	Arôme, E150a	Liquide 2
0688	ARÔME NATUREL ARÔME ANIS Poudre	Arôme naturel	Poudre 1 à 2
C067	ARÔME NATUREL NOTE BEURRE	Arôme naturel	Poudre 1
0594	ARÔME NATUREL ARÔME PAIN D'EPICES	Arôme naturel	Liquide 0,50



ARÔMES VANILLES

Réf.	Désignation	DESCRIPTION	DOSAGE %
0780	ARÔME NATUREL VANILLE Poudre	Arome naturel	Poudre, 0,2 à 0,5
1504	ARÔME NATUREL SAVEUR VANILLE SANS ALCOOL	Arôme naturel de vanille	Poudre, 0,5 à 1
0900	ARÔME NATUREL DE VANILLE INCOLORE	Arôme naturel de vanille	Liquide, 0,5 à 1
0822	ARÔME NATUREL VANILLE LIQUIDE	Arôme naturel de vanille	Liquide, 0,8 à 1
1629	ARÔME NATUREL DE VANILLE	Arôme naturel de vanille	Liquide, 1 à 2
1057	ARÔME NATUREL DE VANILLE BOURBON	Arôme naturel de vanille	Liquide, 1 à 2
1510	ARÔME NATUREL DE VANILLE	Arôme naturel de vanille	Liquide, 0,50
4125	ARÔME VANILLE Poudre	Arôme	Poudre ,0,5 à 1
1621	ARÔME NATUREL DE VANILLE	Arôme naturel de vanille	Liquide, 0,2 à 0,5
0690	ARÔME VANILLE	Arôme	Liquide, 0,50
4469	EXTRAIT DE VANILLE SANS COLORANT	Extrait de vanille	Liquide, 1 à 2
1353	EXTRAIT DE VANILLE	Extrait de vanille	



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

www.france-culinaire.com

