

*Aromatic*



Aromas & colorantes



*Los aromas gozan de gran tradición en Aromatic desde su fundación, en 1936. Es natural, pues incluso les debemos el nombre. Nuestro amplio y reputado surtido de aromas de alta calidad combina más de 70 años de experiencia y conocimientos técnicos con la más moderna tecnología en el ámbito de los sabores y está en permanente desarrollo para adaptarse a las tendencias vigentes. A fin de fortalecer aún más nuestra marca comercial, se diseñó en el año 2002 una botella con protección exclusiva. Dicho envase es la garantía de que el aroma que usted compra es Aromatic original.*



## Aromas de alta calidad

Las materias primas de nuestros aromas proceden de todo el mundo, y eso significa que establecemos exigencias muy rigurosas para conseguir la mejor calidad. Algunas materias primas se refinan aún más en nuestro propio proceso de fabricación, y la calidad del producto se controla continuamente durante, y después de la producción.

Los sabores Aromatic están basados en aromatizantes naturales, idénticos a los naturales y, en ciertos casos, artificiales. Por aromatizante natural se entiende el procedente de materias primas naturales. Sustancias aromáticas idénticas a las naturales son aquéllas con estructura química idéntica a la del aromatizante de una materia prima natural y, por consiguiente, con igual sabor. Estas sustancias se utilizan para intensificar y refinar los aromatizantes naturales de algunos sabores. Los aromatizantes artificiales presentan el mismo sabor que los naturales o los idénticos a los naturales, pero su estructura química es diferente.

## Modo de empleo

La dosis recomendada oscila entre 5 y 15 g/kg, dependiendo de la concentración de los diferentes aromas. Así, se economiza en la utilización de estos productos.

La mayoría de nuestros aromas son solubles en agua y en grasa, y también resistentes al frío y al calor. Muchos de ellos están disponibles tanto en versión incolora como con color, ambas derivadas de la misma receta básica.

Los aromas se dosifican fácilmente, y están dotados de una consistencia blanda y de uso cómodo aplicación que se dispersa sin dificultad en la aplicación.

## Active su imaginación...

Los sabores Aromatic aportan el toque maestro a su receta, con independencia de que se trate de un producto cocido al horno o sin cocción. En nuestro amplio surtido siempre encontrará los aromas que necesite. El único límite lo pone su imaginación.



## Cítricos

Todos nuestros aromas cítricos están basados en aceites puramente naturales y son ideales para toda clase de productos de bollería, gracias a su sabor fresco y suavemente ácido.

## Licor

Aroma basado en arrack, brandy o ron puros, intensificados mediante sustancias aromáticas idénticas a las naturales, para un gusto más delicado. Se pueden utilizar para productos de repostería sin cocción.

## Frutas y bayas

Entre los aromas de frutas y bayas encontrará los clásicos sabores que aportan ese toque fresco a su aplicación.



## Espicias

Para el Extracto de Azafrán se emplean exclusivamente pistilos de azafrán puro de calidad superior, que han sido exhaustivamente analizados en nuestros laboratorios y mediante el panel de sensores. La fragancia y el color se extraen de los pistilos mediante etanol, lo que dota al aroma de un tono y un sabor de gran intensidad.

Los aromas de vainilla Aromatic combinan diferentes aromatizantes, para conseguir una gama de variedades que enriquece y aporta distintos matices al deleite de experimentar el sabor pleno y exquisito de la vainilla pura.

Se puede rociar Syrup Maple sobre los productos recién hechos como una deliciosa y económica alternativa al sirope de arce auténtico.

## Frutos secos y semillas comestibles

Los aromas de frutos secos son muy líquidos, y por tanto se dispersan fácilmente en aplicaciones de consistencia fluida.

Los aromas de café se encuentran disponibles en los distintos grados de intensidad que ofrece al paladar el café puro y también se presenta mezclado con whisky en el aroma Café irlandés (Irish Coffee). Los aromas de chocolate son ingredientes esenciales para dar sabor a todo tipo de aplicaciones.



## Tofe

Aromatic ofrece también una variedad de aromas de tofe, dulces e intensos, que se pueden combinar con otros sabores para aumentar y matizar el sabor.

## Colorantes

En el surtido Aromatic, también se incluye cierto número de colorantes de grado alimentario para dotar de colores atractivos al mazapán, los rellenos, las pastas, etc. Los colorantes están disponibles en azul, verde, amarillo y rojo, y por supuesto, no darán sabor a sus productos.

# Aromatic

## Permítanos inspirarle

Los aromas se utilizan para aumentar el atractivo de los alimentos y para satisfacer el deseo de las personas de experimentar sensaciones de sabor. Con independencia de cuál sea el campo de aplicación, los aromas Aromatic proporcionan un sabor intenso y natural.

Entre las diversas aplicaciones cabe destacar la aromatización de nata montada, rellenos de frutas, cremas de mantequilla, jaleas y gelatinas, salsas, pasteles, bases de bizcocho, masa dulce, merengues, sorbetes, parfais, helados, productos de mazapán, caramelos y otros productos de confitería; en fin, la lista puede ampliarse indefinidamente. Compruébelo usted mismo.

### Cítricos

Lima  
Limón  
Limón Amargo  
Mandarina  
Naranja  
Naranja Amarga

### Licor

Arrack  
Brandy  
Ron

### Frutas y bayas

Frambuesa  
Fresa  
Manzana  
Pera  
Piña  
Plátano

### Especias

Cardamomo  
Extracto de Azafrán  
Menta  
Sirope de Arce  
Vainilla

### Frutos secos y semillas comestibles

Almendra Amarga  
Almendra Dulce  
Chocolate  
Coco  
Irish Coffee (Café Irlandés)  
Moca  
Moca Española  
Pistacho

### Tofe

American Cola (Cola Americana)  
English Toffee (Tofe Inglés)  
Pecan Toffee (Tofe de nuez Pecan)