

L'aromatizzazione è uno degli elementi basilari nell'industria dolciaria. Dagli aromi dipende la buona riuscita di un prodotto dolciario, le note aromatiche sono infinite e l'utilizzo di certi prodotti richiede particolare attenzione e una buona tecnica di fabbricazione. Il dosaggio dei vari componenti aromatici determina il gusto e la fragranza del prodotto finale.

AROMI LIQUIDI CONCENTRATI



Aromi Liquidi per paste lievitate e da forno, per cioccolato liposolubili e idrosolubili

Questi prodotti ad alta concentrazione sono indicati per l'aromatizzazione di paste lievitate e per tutti quei prodotti da forno a cui si vuol aggiungere un tocco particolare e fragrante. Si suddividono tra aromi agrumari e preparazioni aromatiche. I primi si ottengono mediante procedimenti estrettivi particolarmente complessi. L'olio contenuto nelle scorze dei vari agrumi viene estratto o in corrente di vapore o mediante solventi, come l'alcool etilico, e successivamente centrifugato: da questi processi si ricava l'olio di limone, arancio o mandarino dotati di un notevole potere aromatizzante. Tali oli da noi prodotti sono completamente naturali.

L'altra categoria è quella che riguarda le composizioni complesse di vari tipi di molecole naturali o naturali identiche, le quali, opportunamente miscelate, offrono la possibilità di creare svariati tipi di aromi: tipo panettone, burro, panna, brioche. Poi la vasta gamma degli aromi alla frutta: dalla banana all'albicocca, alla fragola, al mango e via dicendo.



ACE	CEDRO	GIANDUIA	MIX FRUTTA	RINFORZO CREMA ARANCIO
ACQUA DI ROSA	CHAMPAGNE	GINEPRO	MOJITO	RINFORZO CREMA BIANCA
ACQUA FIOR D'ARANCIO	CHERRY	GIN LEMON	MORA	RINFORZO CREMA GIALLA
ALBICOCCA	CIAMBELLONE	GRAN MARNIER	MOU	RINFORZO CREMA RHUM
ALKERMES 40°	CILIEGIA	HABANA ELITE	NEROLY	RINFORZO CREMA VANIGLIA
AMARENA	CIOCCO BIANCO	IRISH COFFEE	NOCCIOLA	RINFORZO ZUPPA INGLESE
AMARETTO	CIOCCOLATO	KIWI	NOCCIOLA E COCCO	ROCHE
AMARO TOSCANO	CIOCCOLATO FONDENTE	LAMPONE	NOCE	ROSA
ANANAS	CIOCCO RHUM	LAVANDA	NOCE E FICO	ROSA CENTIFOLIA
ANETOLO	COCCO	LIME	NOCE MOSCATA	ROSSANA
ANGURIA	COCCO E LAMPONE	LIMONCELLO	PAN DI STELLE	SAKER
ANICE 60°	COCCO NUT	LIMONE MESSINA	PANDORO	STRACCIATELLA
ARACHIDE	COGNAC	LIMONE SICILIA	PANETTONE	TIRAMISÙ
ARANCIO	COLOMBA	LIQUIRIZIA	PANETTONE MILANO	TORRONCINO
BABÀ	CORNETTO PANNA, CREMA	MACEDONIA 40°	PANNA	TORRONE
BACIO	CREAM BRULE	MALAGA	PANNA COTTA	TORTA LIMONE
BANANA	CREAM CAMEL	MANDARINO	PANNA RHUM	UOVO 30°
BAYLES	CREAM WHISKY	MANDORLA AMARA	PASTIERA	UVAFRAGOLA
BENEVENTO 40°	CREMA CAFFÈ	MANGO 25°	PERA	VANBUR
BERGAMOTTO	CREMA CHANTILLY	MARASCHINO 50°	PESCA	VANIGLIA CIOCCOLATO
BISCOTTO	CREMA LIMONE	MARSALA	PISTACCHIO	VANIGLIA LIQUIDA
BISCOTTO FROLLA	CROISSANT	MASCARPONE	PISTACCHIO FRESCO	VINO
BRIOCHE	CUORE DI PANNA	MELA ANNURCA	PISTACCHIO TIPO M.	VIN SANTO
BURRO DENSO	ESTRATTO VANIGLIA	MELA ROSSA	PROFUMO JAMAICA	VIOLETTA
BURRO LIQUIDO	FERNET	MELA VERDE	PUNCH CAFFÈ	VODKA
BURRO NATURALE	FICO	MELONE	PUNCH MANDARINO	WHISKY
BURRO VANIGLIA	FINOCCHIO	MENTA 30°	PUNCH RHUM	YOGURT
CACAO	FIOR DI CREMA	MENTA CARAMELLO	RHUM E CIOCCOLATO	YOGURT AMARENA
CAFFÈ	FIOR DI LATTE	MENTA COFFEE	RHUM E COCCO	YOGURT FRAGOLA
CANNELLA	FIOR D'ARANCIO	MENTA FRUTTI ROSSI	RHUM SIL	ZABAIONE
CANNELLA CUR	FRAGOLA	MIELE	RHUM SIL MARSALA	ZAFFERANO
CANNOLO	FRAGOLIMO	MILLEFIORI	RICOTTA	ZAGARA
CAPPUCCINO	FROLLA	MISTO DOLCE 60°	RICOTTA E PERA	ZUCCHERO FILATO
CARAMELLO	FRUTTI DI BOSCO	MISTO ESOTICO	RINFORZO CAFFÈ	ZUPPA INGLESE
CARDAMOMO	GAROFANO	MIX AGRUMI DOLCI	RINFORZO CAFFÈ DENSO	
CASSATA	GELSOMINO	MIX ARANCIO	RINFORZO CREMA	