

# KOMPLET

## Articoli aromatizzanti

### PASTAROMI

Aromi in pasta a base di preparazioni aromatizzanti colorate.

Ideali per aromatizzare prodotti da forno.

Gusti disponibili: arancio, limone, panettone, croissant.

#### Vantaggi:

- Ampia possibilità di utilizzo.
- Stabilità in cottura e surgelazione.
- Facilità d'impiego.
- Utilizzabile a freddo e da forno.
- **Dosaggio:** 5-10 g : 1.000 g.

**Confezione:** bottiglia PE da 1 kg - cartone (6 x 1 kg).



### OROBIANCO

Aroma in polvere gusto panna/vaniglia ad alta resa.  
Ideale per biscotteria, creme, paste lievitate e montate.

#### Vantaggi:

- Conferisce al prodotto finito un gusto deciso di panna e vaniglia.
- Alta concentrazione.
- Ampia possibilità di utilizzo.
- Stabile in cottura e surgelazione.
- Utilizzabile a freddo e da forno.
- **Dosaggio:** 3-5 g : 1.000 g.

**Confezione:** secchiello da 1 kg.

