

Aromatech Arôme oignon frit naturel

L'arôme oignon frit naturel d'Aromatech fait retrouver la saveur de la cuisine traditionnelle faite à la maison. Sans alcool, sans allergènes et sans conservateurs, cet arôme naturel a un profil organoleptique riche, adapté à tout type d'applications salées (plats cuisinés, viandes, soupes...).



ÉPICES

Kalsec Gamme d'extraits de piment

Kalsec, pour répondre à la demande de produits relevés, a élargi sa gamme de variétés de piments, avec des extraits de piment de Cayenne, *pasilla*, piment fantôme. La gamme classique d'extraits comprend déjà du piment *ancho*, *chipotle*, *guajillo*, *habanero*, *jalapeno* et de Sichuan. Ces nouveaux extraits sont produits aux États-Unis.



produits dans le domaine de la charcuterie, des viandes, des fromages ou des biscuits apéritifs.

Cherry Rocher (Distillerie du Périgord) Infusion de poivre noir

Spécialisée depuis plus de 300 ans dans les extraits aromatiques sur base éthanol, Cherry Rocher présente un nouvel extrait, l'infusion de poivre noir 61,5 %, simple d'utilisation. Un ingrédient pour les professionnels de la salaison, les traiteurs, mais également des aromaticiens à la recherche d'innovations.



Colin Ingrédients Poivre noir fumé concassé



Fumé de manière traditionnelle au bois de pomier, ce poivre apporte naturellement une note fumée aux préparations, sans arôme ajouté. Une solution *clean label* adaptée à de nombreux

Ferrant PHE Huile essentielle d'angélique

L'huile essentielle de graines d'angélique, d'origine française, est garantie sans additif ni OGM. Sa qualité est constante, avec une maîtrise de la traçabilité, et elle est certifiée *cashier*.



GOÛT LACTÉ

IFS Concept'Arôme Arôme exhausteur des notes fromage



Pour les plats cuisinés, gratins, soupes et sauces, IFS Concept'Arôme a développé dans sa gamme Suprasaveur un arôme naturel qui renforce les notes fromage: quel que soit le fromage utilisé, cette note aromatique naturelle rehaussera sa perception gustative. Il s'utilise dans les plats cuisinés, snacks, biscuits, sauces, soupes, etc.

le profil aromatique de la formulation. Il améliore le profil aromatique des fromages peu affinés. Il se dose entre 0,5 et 1,5 %. Utilisable pour toute sorte de profils de fromage, il remplace 20 à 50 % de la poudre, entraînant une réduction de coût. Il est *clean label*, *cashier* et *halal*.

Darégal Beurre concentré aux plantes aromatiques

La gamme inFuze de beurre concentré est réalisée par infusion d'herbes aromatiques fraîches. Aromatisation intense, gourmande et saine, inFuze offre des saveurs fidèles aux herbes aromatiques fraîches tout en conservant un déclaratif naturel, pour un étiquetage *clean label* (sans arôme ajouté). Ce procédé d'infusion est basé sur une méthode d'extraction douce et lente qui restitue les saveurs des herbes [ail, basilic, basilic thaï, coriandre, gingembre, menthe, persil, persil-ail, piment, romarin, thym]. Les applications sont salées [beurre, crème fraîche, fromage frais...] ou sucrées [glace, crème au beurre, pâtisserie].



Leiber (Esenco) Exhausteur de fromages

Leiber propose un extrait de levure, exhausteur de l'intensité aromatique fromage dans le produit fini (formulation déshydratée ou liquide), sans modifier