



# PROCESS ALIMENTAIRE

Février 2013  
N°1300

p. 69  
Spécial CFIA 2013

**"Arômes : des saveurs  
cuisinées traditionnelles  
en clean label"**

## ➤ Arômes

### Des saveurs cuisinées traditionnelles en clean label

Aromatech lance une nouvelle gamme d'arômes naturels basés sur des recettes traditionnelles. L'objectif : apporter des notes cuisinées complètes de fond, de jus et de fumées aux applications culinaires, avec l'avantage d'un étiquetage « arômes naturels ».



Cinq arômes naturels sont au menu : fumet de poisson, fond de veau, fond de volaille, mirepoix légumes et fond blanc. Sans colorant, sans conservateur, ni exhausteur de goût, mais aussi sans allergène (sauf le fumet de poisson), ces arômes répondent à la tendance de naturalité et de saveurs authentiques préservées. D'aspect pâteux, permettant une meilleure conservation des propriétés aromatiques, ces arômes s'utilisent à des dosages standards de manière simple dans les marinades, bouillons, fonds, plats cuisinés, sauces, saumures, soupes, etc.

Aromatech Hall 7 – stand D 10

>>>