



PROCESS ALIMENTAIRE

Février 2012
N°1289

p. 72
Spécial CFIA 2012

"Savoir-faire : Dégustations de combinaisons aromatiques"

➤ **Savoir-faire**

Dégustations de combinaisons aromatiques

Aromatech va faire découvrir son savoir-faire à travers de nombreuses dégustations. Au menu : des soupes froides sucrées-salées selon des associations originales telles que concombre-menthe-ail, en aromatisation certifiée bio. Autres propositions, des nouilles instantanées selon des combinaisons aromatiques (bœuf caramélisé ou crevettes épicées), issues de la nouvelle gamme Aromatop. Ou encore des desserts gourmands à base de fruits aux notes vanillées, fruitées ou caramélisées. La gamme Aroma-T, spécialement développée pour les thés et infusions, sera mise en



œuvre selon des aromatisations phare (bergamote, citron, etc.) ou tendances (açai, pamplemousse rose, etc.)

Aromatech Hall 7 – stand C32

>>>