

АРОМАТИЗАТОРЫ: ВАНИЛЬНЫЙ, ЛИМОННЫЙ; РОМОВЫЙ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ, ГОРЬКИЙ МИНДАЛЬ.

Назначение: для производства хлебобулочных, кондитерских изделий, начинок для мороженого.

Преимущества:

- жидкие, морозоустойчивые, термостабильные;
- однородная консистенция;
- получение более стойкой и насыщенной органолептики;
- удобная пластиковая упаковка;
- минимальный расход позволяет добиться максимальной финансовой экономии;
- позволяют даже на основе простых продуктов выпускать широкий спектр продукции с различными вкусами и ароматами;

Дозировка: 3 – 4 гр на 1 кг общей массы теста.

Упаковка: полиэтиленовая бутылка по 1 кг.



ВАНИЛЬНЫЙ:

придает изделиям ярко выраженный и устойчивый вкус и аромат натуральной ванили сорта Бурбон.



РОМОВЫЙ:

придает изделиям яркий бархатный ромовый аромат.



АПЕЛЬСИНОВЫЙ:

придает изделиям ярко выраженный и устойчивый вкус и аромат сочного апельсина. Прекрасно подчеркивает цитрусовые нотки.



ЛИМОННЫЙ:

придает изделиям ярко выраженный и устойчивый вкус и аромат сочного спелого лимона. Прекрасно подчеркивает цитрусовые нотки.



ГОРЬКИЙ МИНДАЛЬ:

придает изделиям яркий благородный миндальный аромат.



АРОМАТИЗАТОРЫ: ВАНИЛЬНЫЙ, ЛИМОННЫЙ, РОМОВЫЙ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ, ГОРЬКИЙ МИНДАЛЬ.

backaldrin®

Небольшая и удобная упаковка (1 литр) набирает популярность не только у промышленных клиентов, но и очень востребована в сегменте малого бизнеса- в небольших артизанальных пекарнях, в сегменте HoReCa и на прилавках розничных магазинов для пекарей, кондитеров, домохозяек, а также в интернет-магазинах.

