

ПОРОШКОВЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ «ВАНИЛИН»



- Ванилин – самый популярный вкус для сладких продуктов. Он не только придает характерный профиль, но и усиливает естественный вкус и аромат продукта, например, подчеркивает вкусоароматику выпеченных изделий или молочные ноты.
- В таблице приведены ванилины по степени снижения силы ванильной составляющей, поэтому их легко можно сравнить между собой.

Наименование	Особенности	Состав	Оптимально для	Дозировки, кг/т
Ароматизатор пищевой «Ванилин 555 С» DEL'AR®	Яркий, усиленный профиль ванилина, который максимально полно сохраняется на протяжении всего срока хранения готового продукта	Сахар, вкусоароматические вещества, агент антислеживающий (E551)	Мучные кондитерские изделия	0,3-0,8
Ароматизатор пищевой «Ванилин 555 Luxe» DEL'AR®	Классический ванилин, немного усиленный	Сахар, вкусоароматические вещества, агент антислеживающий (E551)	Кондитерские и мучные изделия	1,2-2,0
			Шоколад, глазурь	0,3-0,7
			Мороженое	0,2-0,5
Ароматизатор пищевой «Ванилин 555» DEL'AR®	Классический ванилин	Сахар, вкусоароматические вещества, агент антислеживающий (E551)	Кондитерские и мучные изделия	0,5-1,5
			Шоколад, глазурь	0,4-0,6
			Мороженое	0,2-0,4
Ароматизатор пищевой «Ванилин 555 Р» DEL'AR®	Классический ванилин	Сахар, вкусоароматические вещества, агент антислеживающий (E551)	Мучные кондитерские изделия	1,5-2,5
Ароматизатор пищевой «Ванилин 556» DEL'AR®	Яркий, узнаваемый профиль ванилина	Крахмал кукурузный, сахарная пудра, вкусоароматические вещества, агент антислеживающий (E551)	Мучные кондитерские изделия	1,5-2,0
			Шоколад, глазурь	0,7-1,0
Ароматизатор пищевой «Ванилин 555 К» DEL'AR®	Ароматизатор разработан специально для снеков	Сухой глюкозный сироп, вкусоароматические вещества, агент антислеживающий (E551)	Кукурузные палочки	1,5-2,0

