

АРОМАТИЗАТОРЫ DEL'AR С ПРОФИЛЕМ СЛИВОЧНОГО МАСЛА ДЛЯ СЛАДКИХ ПРОДУКТОВ — КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И МОРОЖЕНОГО

Ароматизатор	Аромат	Основной вкус	Послевкусие	Оптимально для	Оптимальная дозировка
Ароматизатор пищевой натуральный тип Масло сливочное DEL'AR 11.01.221	Яркий, масляный, с легкой кислинкой	Сливочный, с яркой жирной и кисломолочной нотами	Долгое, масляное	Мороженое	0,3-0,5
				Печенье	1,0-1,5
				Суфле	0,4-0,6
Ароматизатор Масло сливочное DEL'AR 11.02.224 A	Сладкого сливочного масла	Приятный, сладкого масла, крема, с легким жирным оттенком	Сладкого масла, с кремовым и легким ванильным оттенком	Мороженое	0,1-0,3
				Мучные кондитерские изделия	0,2-0,6
Ароматизатор Масло сливочное DEL'AR 11.02.224 B	Сливочного масла с легким ореховым оттенком	Топленого масла	Масляное, жирное	Мороженое	0,1-0,3
				Мучные кондитерские изделия	1,0-1,5
Ароматизатор пищевой Масло сливочное DEL'AR 11.01.220	Характерный классическому сливочному маслу	Сливочного масла с легкой кисломолочной нотой	Сливочного масла с легкой кисломолочной нотой	Печенье	2,0-3,0
Ароматизатор пищевой Масляно-ванильный DEL'AR 11.02.004	Масляно-сливочный, с яркой нотой ванили	Сладкий, сливочный, крема, с нотами, напоминающими сгущенку и кокос	Долгое масляное, сладкое, крема, с ванильными нотами	Жировая начинка	2,0
				Печенье	3,0
Ароматизатор пищевой Масло сливочное 11.03.222 H DEL'AR (9кн)	Яркий, масляный, с легкой кислинкой	Сливочный, с яркой жирной и кисломолочной нотами	Долгое, масляное	Печенье	1,0-1,5
				Суфле	0,4-0,6

