

Arômes

Conception & fabrication  
salé, sucré, sucré-salé

# ARÔMES SUCRÉS

AGRUMES- FRUITS - MENTHE - NOTES CHAUDES - VANILLES

*La sélection France Culinaire Développement*



Fabriqué et conditionné en France



  
**FRANCE CULINAIRE**  
DÉVELOPPEMENT®  
BY YDEO



## ARÔMES AGRUMES

| Réf. | Désignation                                      | DÉCLARATION                      | DOSAGE %          |
|------|--|----------------------------------|-------------------|
| 1112 | ARÔME NATUREL CITRON AVEC AUTRES ARÔMES NATURELS | Arôme naturel                    | Liquide 0,5       |
| 1184 | ARÔME NATUREL CITRON                             | Arôme naturel                    | Liquide 0,2       |
| 0837 | ARÔME NATUREL CITRON                             | Arôme naturel de citron          | Poudre 0,2 à 0,5  |
| 0628 | ARÔME NATUREL ARÔME CITRON                       | Arôme naturel                    | Liquide 1 à 2     |
| 0627 | ARÔME NATUREL ARÔME ORANGE                       | Arôme naturel                    | Liquide 1 à 2     |
| 0846 | ARÔME FLEUR D'ORANGER                            | Arôme                            | Poudre 0,2 à 0,5  |
| 1267 | MÉLANGE D' ARÔME ORANGE ET D'ACIDE CITRIQUE      | Arôme naturel, acidifiant : E330 | Poudre 0,5 à 1,5  |
| 0806 | EXTRAIT DE CITRON SICILE                         | Extrait de citron                | Liquide 0,1 à 0,3 |
| 1036 | ARÔME NATUREL DE CITRON                          | Arôme naturel de citron          | Liquide 1 à 2     |



## ARÔMES FRUITS / MENTHE

| Réf. | Désignation                       | DÉCLARATION             | DOSAGE %          |
|------|-----------------------------------|-------------------------|-------------------|
| 1242 | ARÔME NATUREL SAVEUR PÊCHE        |                         | Liquide 0,5 à 1   |
| 1583 | ARÔME NATUREL TYPE MENTHE FEUILLE |                         | Liquide 0,2       |
| 1584 | ARÔME NATUREL TYPE PECHE FLORALE  |                         | Liquide 0,25      |
| 0633 | ARÔME NATUREL ARÔME FRAMBOISE     | Arôme naturel           | Liquide 1 à 2     |
| 0631 | ARÔME NATUREL ARÔME FRAISE        |                         | Liquide 0,2 à 0,5 |
| 0630 | ARÔME NATUREL ARÔME POIRE         |                         | Liquide 0,30      |
| 0629 | ARÔME NATUREL ARÔME POMME         |                         | Liquide 0,2 à 0,5 |
| 1209 | ARÔME NATUREL ARÔME MENTHE        | Arôme naturel de menthe | Liquide 0,45      |
| 0833 | ARÔME FRAMBOISE                   | Arôme                   | Poudre 0,2 à 0,5  |



## ARÔMES NOTES CHAUDES

| Réf. | Désignation                                   | DÉCLARATION               | DOSAGE %          |
|------|---|---------------------------|-------------------|
| 0870 | ARÔME NATUREL ARÔME RHUM                      | Arôme naturel             | Liquide 0,8 à 1   |
| 1030 | ARÔME BEURRE CHAUD                            | Arôme                     | Poudre 0,5 à 2    |
| 0773 | ARÔME BEURRE                                  | Arôme                     | Poudre 0,3 à 0,5  |
| 1131 | ARÔME NATUREL ARÔME CHOCOLAT POUR BISCUIT     | Arôme naturel             | Liquide 0,6 à 0,9 |
| 0516 | ARÔME NATUREL TYPE CAMEL                      | Arôme naturel             | Liquide 0,4 à 0,6 |
| 1098 | ARÔME NATUREL ARÔME BEURRE CHAUD              | Arôme naturel             | Poudre 0,5 à 2    |
| 0789 | ARÔME NATUREL ARÔME NOISETTE                  | Arôme naturel             | Liquide 1 à 2     |
| 1533 | ARÔME NATUREL EPICES POUR VIN CHAUD           | Arôme naturel             | Poudre 1 à 2      |
| 0699 | SELARÔME CANNELLE                             | Arôme naturel de cannelle | Poudre 0,2 à 0,5  |
| 1276 | MÉLANGE D'ARÔME CHOCOLAT ET DE CAMEL COLORANT | Arôme, E150a              | Liquide 2         |
| 0688 | ARÔME NATUREL ARÔME ANIS POUDRE               | Arôme naturel             | Poudre 1 à 2      |
| C067 | ARÔME NATUREL NOTE BEURRE                     | Arôme naturel             | Poudre 1          |
| 0594 | ARÔME NATUREL ARÔME PAIN D'EPICES             | Arôme naturel             | Liquide 0,50      |



## ARÔMES VANILLES

| Réf. | Désignation                              | DÉCLARATION              | DOSAGE %          |
|------|--|--------------------------|-------------------|
| 0780 | ARÔME NATUREL VANILLE POUDRE             | Arome naturel            | Poudre 0,2 à 0,5  |
| 1504 | ARÔME NATUREL SAVEUR VANILLE SANS ALCOOL | Arôme naturel de vanille | Poudre 0,5 à 1    |
| 0900 | ARÔME NATUREL DE VANILLE INCOLORE        | Arôme naturel de vanille | Liquide 0,5 à 1   |
| 0822 | ARÔME NATUREL VANILLE LIQUIDE            | Arôme naturel de vanille | Liquide 0,8 à 1   |
| 1629 | ARÔME NATUREL DE VANILLE                 | Arôme naturel de vanille | Liquide 1 à 2     |
| 1057 | ARÔME NATUREL DE VANILLE BOURBON         | Arôme naturel de vanille | Liquide 1 à 2     |
| 1510 | ARÔME NATUREL DE VANILLE                 | Arôme naturel de vanille | Liquide 0,50      |
| 4125 | ARÔME VANILLE POUDRE                     | Arôme                    | Poudre 0,5 à 1    |
| 1621 | ARÔME NATUREL DE VANILLE                 | Arôme naturel de vanille | Liquide 0,2 à 0,5 |
| 0690 | ARÔME VANILLE                            | Arôme                    | Liquide 0,50      |
| 4469 | EXTRAIT DE VANILLE SANS COLORANT         | Extrait de vanille       | Liquide 1 à 2     |
| 1353 | EXTRAIT DE VANILLE                       | Extrait de vanille       | Liquide 1 à 2     |



Rue du Gripail ZA - 35590 Saint-Gilles - Tél. : 02 99 96 80 09

[www.france-culinaire.com](http://www.france-culinaire.com)