

# ARÔMES SALÉS

FROMAGES - VIANDES - POISSONS ET CRUSTACÉS

*La sélection France Culinaire Développement*



Fabriqué et conditionné en France



## ARÔMES VIANDES

Réf.	Désignation	DESCRIPTION	DOSAGE
0710	ARÔME VEAU RÔTI	caractéristique	0,5 à 1
0999	ARÔME VIANDE	fond de viande	
0720	ARÔME CONFIT DE VOLAILLE	volaille, canard	1 à 2
4033	ARÔME PR ROTI A L'AIL	alliacé, viande rôtie	0,5 à 1
0713	ARÔME VOLAILLE RÔTIE GRILLÉE	volaille rôtie, grillée	0,5 à 1,5
0556	ARÔME BOEUF BOUILLI	fond de bœuf	0,5 à 2
1000	ARÔME FOND DE GIBIER	caractéristique	1 à 2
4322	ARÔME BOUILLON DE VOLAILLE	caractéristique	0,25 à 1,5
1204	ARÔME SAVEUR VEAU	veau grillé	1 à 2
0711	ARÔME VEAU	caractéristique	
0712	ARÔME VOLAILLE RÔTIE	caractéristique	0,5 à 1,5
0715	ARÔME VIANDE FUMÉE	viande fumaison	0,2 à 1



## ARÔMES MER

Réf.	Désignation	DESCRIPTION	DOSAGE
1224	ARÔME COQUILLE ST JACQUES	caractéristique	
1214	ARÔME THON	poisson thon	1 à 2
0765	ARÔME COQUILLE ST JACQUES	caractéristique	
0764	ARÔME CRUSTACÉS	caractéristique	0,5 à 1,5
0893	ARÔME ANCHOIS	poisson salé type anchois	1 à 1,5
0716	ARÔME POISSON	caractéristique	0,5 à 1,5
1213	ARÔME COQUILLE ST JACQUES CUISINÉE	caractéristique	0,5 à 1



## ARÔMES FROMAGE

Réf.	Désignation	DESCRIPTION	DOSAGE
C049	ARÔME CAMEMBERT	caractéristique	1 à 2
0773	ARÔME BEURRE	caractéristique	0,5 à 1
1030	ARÔME BEURRE CHAUD	caractéristique	0,5 à 1
C171	ARÔME FROMAGE BLEU	caractéristique	0,2 à 0,5
C253	ARÔME CARRÉ FRAIS	fromage frais	0,5 à 1
C170	ARÔME FROMAGE	fromage doux	1 à 2